LAVORAZIONE CARNE | MEAT PROCESSING MACHINES

Per venire incontro alle esigenze di un ampio ed importante settore del mercato - quale quello rivolto alla lavorazione della carne a tutti i livelli - Sirman propone un'ampia e diversificata scelta di strumenti per gli addetti ai lavori quali tritacarne, segaossa, insaccatrici, impastatrici e altre utili attrezzature.
Affidabilità, perfomance e resistenza agli ambienti più impegnativi, sono diventate le linee guida per lo sviluppo di sempre nuovi prodotti e soluzioni in questo settore. L'attenzione alla facile pulizia e sanificazione, grazie alla smontabilità dei particolari più critici, e la facile manutenibilità, sono oramai diventati caratteri distintivi di questa linea di prodotti, riconosciuti dal mercato italiano e internazionale.

To fulfill the needs of an important as well as complex business such as the meat processing industry at all levels, Sirman offers a wide and diversified array of products such as mincers, mixer-grinders, saws, fillers and mixer kneaders. Dependability, performance and durability into the harshest environments are the guidelines for the development of new products and solutions.
Furthermore, the ease of maintenance, cleaning and sanitation due to the fast breakdown of the critical parts are distinguishing features of Sirman meat processing machines, nationally and internationally recognized.

SIRMAN
15

FORMAT HAMBURGER PRESSES P. 109

TC 22-32 COLORADO

tritacarne
meat grinders

- Corpo macchina totalmente in acciaio inox AISI 304.
- Potenti motori IP 55 autoventilati per uso continuo.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi rettificati.
- Riduttore con doppio sistema di protezione dai liquidi.
- Rapido fissaggio bocca senza utensili.
- Gruppo macinazione completamente in acciaio inox facilmente e totalmente smontabile per pulizia.
- Tramoggia rimovibile interbloccata (32 CE).
- Comandi 24 Volt IP 54 con inversione (CE).

Opzioni:

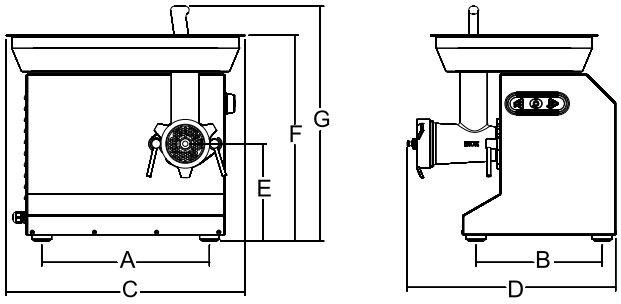
- Sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm.
- Bocche Unger parziale o totale.
- Comandi inox IP 67.

- *AISI 304 stainless steel construction.*
- *Powerful IP 55 insulated and fan-cooled motors for continuous use.*
- *Endless screw motor-reducer running in an oil-bath enables a long service life .*
- *Motor-reducer equipped with a double seal for long, trouble-free service.*
- *Convenient, no-tools head lock mechanism.*
- *Stainless steel mincing head carefully designed for high yeld production, completely removable for easy of cleaning.*
- *Feed tray provided with safety interlock (no. 32 CE versions).*
- *IP 54 protected, 24 V controls.*

Optional:

- *Interlock protection for more than 8 mm holes plates (An interlock protection system is required in order to utilize more than 8 mm holes plates).*
- *Partial or total Unger system mincing head .*
- *Stainless steel IP 67 protected controls.*

TC 32 COLORADO



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Prod. oraria TC TC Output/h. TC Leistung/h. TC Débit/h.	Piastra in dotazione Standard Plate Scheibe Filières	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*Kg/h.*	*ø mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*kg*
TC 22 Colorado	1470/2	230-400V/50Hz	300	4,5	350	264	500	437	205	432	490	32	600x500x500	35
TC 32 Colorado	2205/3	230-400V/50Hz	400	4,5	400	264	610	465	190	427	530	39	720x570x770	61
	Potencia Potência Мощность 功率	Alimentación Alimentação Питание 电源	Producción horaria TC TC Produção/h Часовая производительность TC TC产量/小时	Placa en dotación Lâmina em dotação Решётка 标配刀盘	A	B	C	D	E	F	G	Peso neto Pêso liquido Вес нетто 净重	Dimensiones embalaje Dimensões embalagem Размеры упаковки 包装尺寸	Peso bruto Pêso bruto Вес брутто 毛重

1. Format M opzionale
Optional Format M

TC 22 COLORADO | TC 22 COLORADO CON HAMBURGATRICE

TC 22-32 BARCELLONA

tritacarne
meat grinders

TC 32 BARCELLONA

- Tritacarne compatto dalle alte prestazioni.
- Comandi IP 54 in 24 Volt con inversione (versione CE).
- Riduttore ermetico a bagno d'olio.
- Riduttore protetto dai liquidi da un doppio sistema di isolamento.
- Bocca e perno trascinatore in acciaio inox Aisi 304.
- Rapido e robusto sistema di fissaggio bocca, blocco rapido bocca brevettato su TC 32.
- Versione 22 disponibile anche con collo tondo.
- Potenti motori ventilati, per uso continuo.
- Motori monofase con protezione termica.
- **Opzioni:** Bocca unger e semiunger Hamburgatrice. Insaccatrice continua. Tramoggia gigante. Gambe medie per TC 32. Protezione per piastre ø > 8 mm.
- Pratico vano porta piastre e coltelli con coperchio.
- Estrema semplicità di pulizia.
- Silenzioso, potente ed affidabile.

- *Heavy duty compact mincer.*
- *IP 54 protection rate, 24 Volt controls, reverse (CE version).*
- *Sealed oil-bath gear box.*
- *Waterproof gear box with double sealing system.*
- *Aisi 304 S/S mouth and feeding worm.*
- *Quick and sturdy head locking system (patented on 32 version).*
- *22 version available also with round feeding neck.*
- *High efficiency ventilated motors for continuous operation.*
- *Thermal protection on single phase motors*
- ***Optional:** Total/half unger system. Patty former. Stuffer kit. Oversize tray. Medium legs for TC 32. Safety device for Ø> 8 mm plates.*
- *Compartment for knives and plates.*
- *Easy cleaning.*
- *Silent running, powerful and reliable.*

BARCELLONA 22 COLLO QUADRATO □

BARCELLONA 22 COLLO TONDO ○

1. Vano per piastre e coltelli
Compartment for knives and plates

2. Sblocco bocca TC 32/ICE
Head locking TC 32 / ICE

3. Opzione insaccatrice
Optional stuffer kit

4. Opzione hamburgatrice
Optional patty former

TC 22 BARCELLONA

TC 32 BARCELLONA STANDARD

FORMAT HAMBURGER PRESSES P. 109

TC 22-32 BARCELLONA ICE

tritacarne refrigerato
refrigerated meat grinders

- Innovativo e supercompatto tritacarne refrigerato.
- **Sistema raffreddante con modulo termoelettrico:** Senza compressore. Senza gas. A risparmio energetico.
- Potenza modulo termoelettrico: 70 Watt
- Raffreddamento su collo e bocca.
- Termometro digitale di controllo.
- Tramoggia e collo inox rimovibili per la pulizia.
- Caratteristiche TC come modello Barcellona.
- Qualsiasi manutenzione non necessita di frigorista.
- Collo di introduzione quadro per grande produttività anche in seconda passata.
- Motori monofase con protezione termica.
- Blocco rapido bocca brevettato su 32.
- **Opzioni:** Bocca unger e semiunger. Hamburgatrice. Insaccatrice continua. Tramoggia gigante. Protezione per piastre Ø> 8 mm.

- *Innovative extremely compact refrigerated mincer.*
- ***Thermo-electric module refrigeratine system:*** *Without compressor. Without gas. Energy saving.*
- *Thermo-electric module power: 70 Watt*
- *Refrigerated feeding neck and grinding end.*
- *Self-adjusted temperature.*
- *Removable and easy to clean S/S tray and feeding neck.*
- *Same mincing features as model Barcellona.*
- *Easy maintenance. (no need of refrigerator technician)*
- *Square feeding neck. (Hight output also with pre-minced meat).*
- *Thermal protection on single phase motors.*
- *Quick and sturdy head locking system (patented on 32 version).*
- ***Option:*** *Half/total unger system. Patty former. Stuffer kit. Oversize tray. Medium legs for TC 32. Safety device for Ø> 8 mm plates.*

TC 22 BARCELLONA ICE

1. Comandi TC ICE
TC ICE controls

2. Griglie di ventilazione TC ICE
TC ICE airing take

Standard 1/2 Unger Unger tot. o enterprise

3. Opzione gambe con ruote e tramoggia gigante
Optional legs with wheels and oversize tray

TC 32 BARCELLONA Q ICE

TC 32 BARCELLONA Q ICE CON HAMBURGATRICE

TC 22-32 BARCELLONA HAMBURGATRICE

hamburger press

TC 32 BARCELLONA
con Hamburgatrice opzionale
with optional Hamburger press

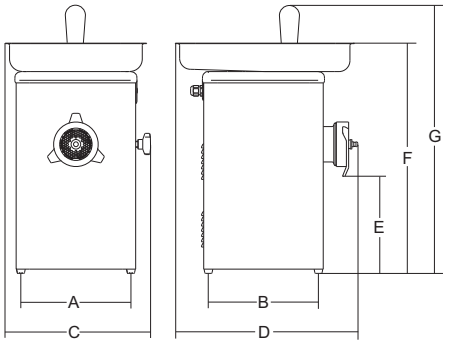
Stampi opzionali:
Optional moulds:

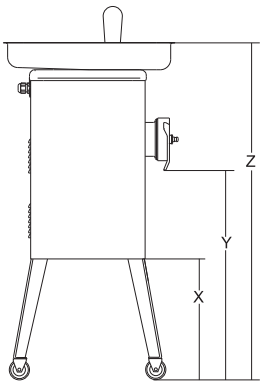
Ovale / *Oval*
mm 115x96 h. 14 g 130

Polpette / *Meatball*
mm ø 40 h.14x4 g 20x4

Quadro / *Square*
mm 100x100 h. 14 g 150

Coscia di pollo / *Leg of chicken*
mm 120x92x35 h. 14 g 105





x: 435 mm
Y: 685 mm
Z: 1005 mm

Di serie / *Standard*
mm ø 110 h. 14

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Prod. oraria TC TC Output/h. TC Leistung/h. TC Débit/h.	Piastra in dotazione Standard Plate Scheibe Filières	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*Kg/h.*	*ø mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*kg*
TC 22 Barcellona ❍	1ph 1100/1,5 3ph 1472/2	230-400V/50Hz	300	4,5	250	185	310	350	225	540	615	31	720x570x770	41
TC 22 Barcellona ❑	1ph 1100/1,5 3ph 1472/2	230-400V/50Hz	350	4,5	250	185	310	350	225	540	615	31	720x570x770	41
TC 22 Barcellona ICE ❑	1ph 1100/1,5 3ph 1472/2	230-400V/50Hz	350	4,5	250	185	310	350	225	540	615	34	720x570x770	44
TC 32 Barcellona Standard ❑	1ph 1837/2,5 3ph 2205/3	230-400V/50Hz	500	4,5	250	320	355	500	260	580	690	42	720x570x770	52
TC 32 Barcellona ❑	1ph 1837/2,5 3ph 2205/3	230-400V/50Hz	500	4,5	250	320	355	500	260	580	690	44	720x570x770	54
TC 32 Barcellona ICE ❑	1ph 1837/2,5 3ph 2205/3	230-400V/50Hz	500	4,5	250	320	355	500	260	580	690	48	720x570x770	58

Potencia
Potência
Мощность
功率

Alimentación
Alimentação
Питание
电源

Producción horaria TC
TC Produção/h
Часовая производительность TC
TC产量/小时

Placa en dotación
Lâmina em dotação
Решётка
标准孔板

A B C D E F G

Peso neto
Peso líquido
Вес нетто
净重

Dimensiones embalaje
Dimensões embalagem
Размеры упаковки
包装尺寸

Peso bruto
Peso bruto
Вес брутто
毛重

TC 22-32 NEVADA

tritacarne
meat grinders

1. Coperchio opzionale
Optional lid

TC 22 NEVADA

- Corpo macchina totalmente in acciaio inox AISI 304.
- Potenti motori IP 55 autoventilati per uso continuo.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi rettificati.
- Riduttore con doppio sistema di protezione dai liquidi.
- Pratico fissaggio bocca con leva interbloccata (CE).
- Gruppo macinazione ad alta produzione completamente in acciao inox.
- Collo introduzione quadro per prestazioni superbe in seconda passata.
- Tramoggia rimovibile interbloccata (CE) con collo fino a zona macinazione.
- Comandi inox IP 67 con inversione (CE).

Opzioni:

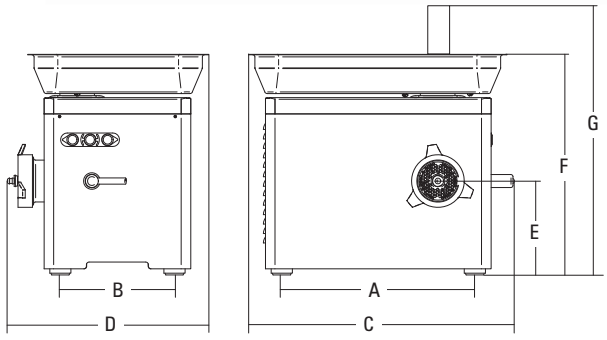
- Sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm.
- Bocche Unger parziale o totale.
- Coperchio plexiglass su tramoggia.
- Hamburgatrice Format M.

FORMAT HAMBURGER PRESSES p. 109

- *AISI 304 stainless steel construction.*
- *Powerful IP 55 insulated and fan-cooled motors for continuous use.*
- *Endless screw motor-reducer running in an oil-bath enables a long service life.*
- *Motor-reducer equipped with a double seal for long, trouble-free service.*
- *Convenient head interlock mechanism (CE versions).*
- *Stainless steel mincing head carefully designed for high yeld production.*
- *Feed tray designed with square neck for outstanding performance.*
- *Feed tray provided with safety interlock (CE versions).*
- *Stainless steel IP 67 protected controls.*

Options:

- *Interlock protection for more than 8 mm holes plates.*
- *(An interlock protection system is required in order to utilize more than 8 mm holes plates).*
- *Partial or total Unger system mincing head.*
- *Plexiglass feed tray lid.*
- *Patty-forming attachment FORMAT M.*



Standard o enterprise | 1/2 Unger | Unger tot.

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Prod. oraria TC TC Output/h. TC Leistung/h. TC Débit/h.	Piastra in dotazione Standard Plate Scheibe Filières	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*Kg/h.*	*ø mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*kg*
TC 22 Nevada	1ph 1100/1,5 3ph 1472/2	230-400V/50Hz	350	4,5	374	221	512	390	182	428	531	36	600x500x500	39
TC 32 Nevada	2205/3	230-400V/50Hz	500	4,5	480	285	637	455	207	447	551	50	720x570x770	72
	Potencia Potência Мощность 功率	Alimentación Alimentação Питание 电源	Producción horaria TC TC Produção/h Часовая производительность TC TC产量/时	Placa en dotación Lâmina em dotação Решётка 标准孔板	A	B	C	D	E	F	G	Peso neto Pêso líquido Вес нетто 净重	Dimensiones embalaje Dimensões embalagem Размеры упаковки 包装尺寸	Peso bruto Pêso bruto Вес брутто 毛重

TC 22-32 NEVADA ICE

tritacarne refrigerato
refrigerated meat grinders

TC 22 NEVADA ICE

- Caratteristiche tecniche e performance identiche a Nevada.
- Impianto refrigerante 150 Watt con gas R134.
- Versione base, con refrigerazione solo su collo e bocca.
- Versione PLUS con refrigerazione anche su tramoggia.
- Comandi inox IP 67 con inversione.

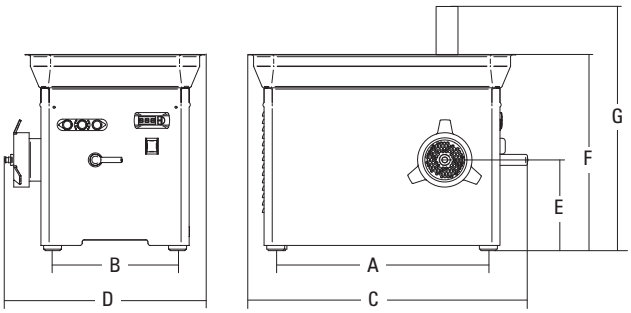
Opzioni:

- Sistema di protezione interbloccato per uso piastre con foro > 8 mm.
- Bocche Unger parziale o totale.
- Coperchio plexiglass su tramoggia.
- Hamburgatrice Format M.

- *Featuring the very same advantages of the Nevada series, the Nevada Ice series feature.*
- *150 Watt, R134 gas refrigerator.*
- *Provides refrigeration on feed tray neck and mincing head.*
- *The PLUS version provides additional refrigeration on the whole feed tray.*
- *Stainless steel IP 67 protected controls.*

Options:

- *Interlock protection for more than 8 mm holes plates.*
- *(An interlock protection system is required in order to utilize more than 8 mm holes plates).*
- *Partial or total Unger system mincing head*
- *Plexiglass feed tray lid*
- *Patty-forming attachment FORMAT M.*



Standard o enterprise | 1/2 Unger | Unger tot.

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Prod. oraria TC TC Output/h. TC Leistung/h. TC Débit/h.	Piastra in dotazione Standard Plate Scheibe Filières	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*Kg/h.*	*ø mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*kg*
TC 22 Nevada Ice	1470/2	230-400V/50Hz	350	4,5	374	221	512	390	237	481	585	48	720x570x770	70
TC 32 Nevada Ice	2205/3	230-400V/50Hz	500	4,5	480	285	637	455	207	447	551	60	720x570x770	82
	Potencia Potência Мощность 功率	Alimentación Alimentação Питание 电源	Producción horaria TC TC Produção/h Часовая производительность TC TC产量/时	Placa en dotación Lâmina em dotação Решетка 标准孔板	A	B	C	D	E	F	G	Peso neto Peso líquido Вес нетто 净重	Dimensiones embalaje Dimensões embalagem Размеры упаковки 包装尺寸	Peso bruto Peso bruto Вес брутто 毛重

TC BUFFALO

tritacarne
meat grinders

TC 32 BUFFALO
Versione da tavolo
Table top version

TC 32 BUFFALO
Opzionale: Tramoggia gigante e Gambe
Optional legs and larger feed tray

- Grandi prestazioni in una struttura compatta.
- Bocca ad alta produzione dal disegno esclusivo.
- La grande disponibilità di accessori la rende adatta sia per l'uso nel banco che nel laboratorio.
- Bocca inox esterna con rapido fissaggio a baionetta.
- Collo introduzione quadro per grande produttività anche in seconda passata.
- Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio.
- Motore ventilato per uso continuo.
- Comandi inox IP 67 con inversione.

Opzioni:
- Sistema di protezione contro i sovraccarichi di corrente.
- Tramoggia gigante e super.
- Gambe alte medie e basse.
- Piano portavassoio estraibile.
- Bocca unger e semiunger.
- Insaccatrice continua.
- Paraspruzzi.
- Protezione interbloccata per piastre Ø> 8 mm.

- *Compact heavy duty mincer.*
- *Exclusive design high output grinding head.*
- *Available both table top or floor standing(many optionals available).*
- *Stainless steel head with quick bayonette fitting.*
- *Square feeding neck. (High output also with pre-minced meat).*
- *Waterproof gear box with double sealing system.*
- *Ventilated motor for continuous operation.*
- *IP 67 protection rated controls with reverse.*

Optional:
- *Overload protection.*
- *Larger trays: "gigante" or "super".*
- *Short, medium, long legs.*
- *Receiving tray holder.*
- *Half/total unger system.*
- *Stuffer kit.*
- *Splash guard.*
- *Safety device for Ø> 8 mm plates.*

Opzionali:
Optionals:

1. Supporto vassoio
Tray support

2. Tramoggia gigante
Larger feed tray

3. Tramoggia super
Lager tray "super"

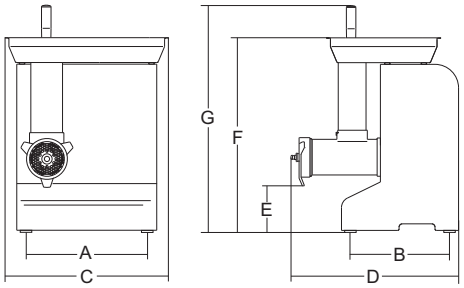
4. Gambe con ruote
Legs with wheels

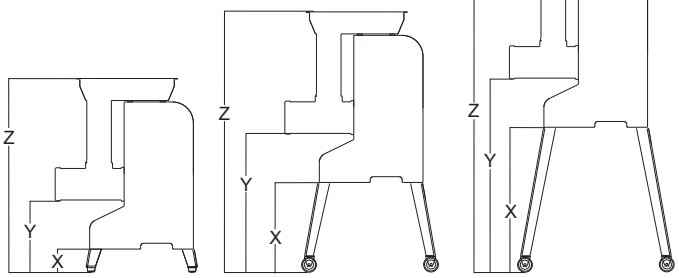
5. Protezione bocca per piastra con foro Ø> 8 mm
Safety device for Ø> 8 mm plates.

6. Paraspruzzi
Splash guard

7. Estrattore piastre
Plates removal tool

Standard 1/2 Unger Unger tot.
o enterprise





Gambe basse con piedino
Small legs with feet
X: 131 mm
Y: 271 mm
Z: 741 mm

Gambe medie con ruote
Medium legs with wheels
X: 416 mm
Y: 556 mm
Z: 1026 mm

Gambe alte con ruote
High legs with wheels
X: 688 mm
Y: 828 mm
Z: 1298 mm

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Prod. oraria TC TC Output/h. TC Leistung/h. TC Débit/h.	Piastra in dotazione Standard Plate Scheibe Filières	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*Kg/h .*	*ø mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*kg*
TC 32 Buffalo Hp 3	2205/3	230-400V/50Hz	700	4,5	385	315	535	505	140	610	710	65	640x760x850	80
TC 32 Buffalo Hp 4	2940/4	400V/50Hz	700	4,5	385	315	535	505	140	610	710	65	640x760x850	80
Tramoggia standard	-	-	-	-	535x450x90							-	-	-
Tramoggia gigante	-	-	-	-	535x660x90							-	-	-
Tramoggia super	-	-	-	-	563x900x120							-	-	-
	Potencia Potência Мощность 功率	Alimentación Alimentação Питание 电源	Producción horaria TC TC Produção/h Часовая производительность TC TC产量/时	Placa en dotación Lâmina em dotação Решётка 标准孔板	A	B	C	D	E	F	G	Peso neto Pêso líquido Вес нетто 净重	Dimensiones embalaje Dimensões embalagem Размеры упаковки 包装尺寸	Peso bruto Pêso bruto Вес брутто 毛重

TC MONTANA

tritacarne
meat grinders

- Costruzione in acciaio inox AISI 304 lavabile con spruzzo d'acqua.
- Motori trifase Hp 5 o Hp 7.
- Riduttore ermetico a bagno d'olio
- **Gruppo macinazione:**
  completamente in acciaio inox AISI 304
  studiato per grandi prestazioni
  alte prestazioni anche in seconda e successive passate
  produzione oraria effettiva 1.100 Kg/h (42)
  produzione oraria teorica 3500 Kg/h
  rimanenza carne interno bocca 50-90 g
  perno trascinatore in acciaio inox
  Con esclusivo sistema brevettato di controllo presenza piastra e ghiera (CE)
  perno elica in acciaio temperato
  veloce smontaggio gruppo macinazione per pulizia e sanificazione
  collo introduzione quadro per maggiore velocità di carico
  ampia tramoggia 563 x 900 h 120 mm con micro di sicurezza
  comandi in acciaio inox IP 67 con inversione di marcia (versione CE)
- **Dotazione standard:**
  coltello e piastra diam. 6 autoaffilanti inox
  pestello
  attrezzo estrazione elica e piastre
  manuale uso e manutenzione
- **Optional disponibili:**
  Comandi FULL CONTROL per gestione accessori
  paraspruzzi inox
  comando a pedale
  bocca unger parziale inox
  bocca unger totale inox
  bocca lunga (42)
  protezione bocca per piastre con foro > 8 mm
  ampia disponibilità di piastre e coltelli specifici
  FORMAT S
  FORMAT A

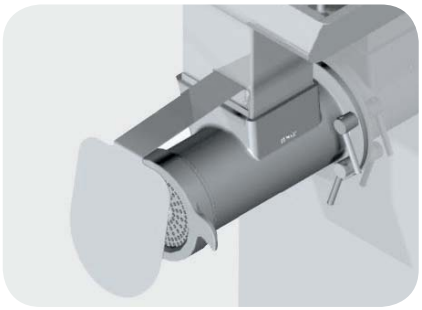
TC 42 MONTANA Y12

TC 32 MONTANA Y12

TC 42 MONTANA Y12

tramoggia gigante opzionale
oversize tray optional

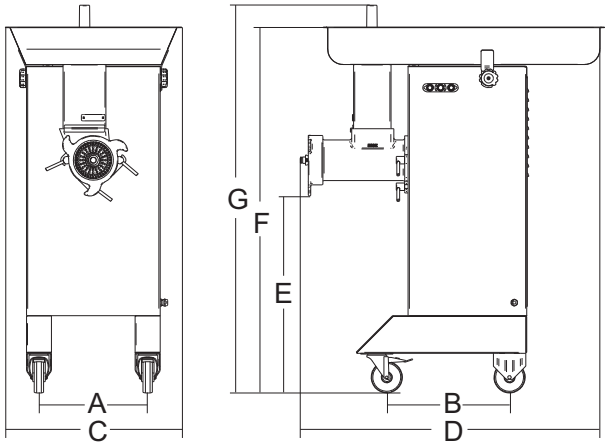
1. Opzionale: protezione bocca per piastra con foro Ø> 8 mm
Optional: safety device for Ø> 8 mm plates.



2. Opzionale: paraspruzzi
Optional: splash guard

3. Estrattore piastre
Plates removal tool

- *AISI 304 stainless steel construction.*
- *Can be sprayed.*
- *5 Hp and 7 Hp three-phase motors.*
- *Oil-bath, water protected gear box.*
- ***Grinding set:***
  Completely made from AISI 304 stainless steel.
  Designed for high performance
  Machine works perfectly even if product is processed two or more times
  Hourly output: 1.100 Kg (actual) (42)
  Hourly output: 3500 kg (possible)
  Unprocessed meat inside grinding set at working cycle end: 50-90 g.
  Stainless steel drive pin.
  Exclusive, patented plate and ring nut detection system (CE)
  Tempered steel worm pin.
  Grinding set is quickly disassembled of faster cleaning and sanitation.
  Square feeding "neck" allows for faster processing cycles.
  Large 563x 900 x h 120 mm feeding hopper with safety microswitch
  IP 67 water protected stainless steel controls with reverse (on CE versions)
- ***Standard accessories:***
  Stainless steel self-sharpening knive and 6 mm plate
  Product pusher
  Worm and plate removing tool
  Use and maintenance manual
- **Optional:**
  FULL CONTROLS for accessories handling
  Stainless steel splash guard
  Pedal control
  Stainless steel 1/ 2 unger grinding set
  Stainless steel total unger grinding set
  Longer head (42)
  safety device for Ø > 8 mm plates
  Wide selection of plates and knives
  FORMAT S
  FORMAT A



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Prod. oraria TC TC Output/h. TC Leistung/h. TC Débit/h.	Piastra in dotazione Standard Plate Scheibe Filières	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*Kg/H.*	*ø mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*kg*
TC 32 Montana Y12	2940/4	230-400V/50Hz	700	4,5	348	393	564	911	654	1169	1237	90	1050x950x1960	115
TC 42 Montana Y12 - Hp 5	3675/5	230-400V/50Hz	800-1000	4,5	348	393	564	973	631	1171	1241	112	1050x950x1960	137
TC 42 Montana Y12 - Hp 7	5145/7	230-400V/50Hz	1200-1300	4,5	348	393	564	973	631	1171	1241	112	1050x950x1960	137
TC 42 Montana Y12 Tramoggia gigante/*Oversize tray*					348	393	626	1125	631	1282	1282	128	1050x950x1960	153
TC 42 Montana Y12 Bocca lunga/*Longer head*					348	393	564	1063	631	1171	1241	132	1050x950x1960	157
TC 42 Montana Y12 Tramoggia gigante+Bocca lunga *Oversize tray+Longer head*					348	393	626	1215	631	1282	1282	148	1050x950x1960	173

	Potencia Potência Мощность 功率	Alimentación Alimentação Питание 电源	Producción horaria TC TC Produção/h Часовая производительность TC TC产量/时	Placa en dotación Lâmina em dotação Решетка 标准刀盘	A	B	C	D	E	F	G	Peso neto Peso líquido Вес нетто 净重	Dimensiones embalaje Dimensões embalagem Размеры упаковки 包装尺寸	Peso bruto Peso bruto Вес брутто 毛重

MASTER

tritacarne - impastatrice
meat grinders - meat mixers

- Costruzione in acciaio inox AISI 304 lavabile con spruzzo d'acqua.
- 2 motori indipendenti IP x5 per tritacarne e convogliatore:
- Hp 1.5 per pala mescolatore/convogliatore
- Hp 5 o Hp 7 per tritacarne 42
- Hp 4 per tritacarne 32
- riduttori angolari ermetici a bagno d'olio
- micro di sicurezza su coperchio vasca
- auto-apertura coperchio gestita da pistoni ad aria
- comandi in acciaio inox IP 67 con inversione di marcia su TC

Gruppo macinazione:

- completamente in acciaio inox AISI 304
- studiato per grandi prestazioni
- perno trascinatore in acciaio inox
- perno elica in acciaio temperato
- smontaggio rapido bocca e pala senza l'uso di attrezzi
- **Esclusivo sistema brevettato di controllo presenza piastra su 42.**

MASTER 90 Y12

- *AISI 304 stainless steel construction. Can be sprayed.*
- *2 indipendent IP x5 motors for grinder and mixer:*
- *1.5 Hp mixer motor*
- *5 Hp or 7Hp meat grinder motors (42 model)*
- *4 Hp meat grinder motor (32 model)*
- *oil-bath, waterproof angular gear box*
- *safety microswitch on meat mixer cover*
- *air pistons open the cover*
- *IP 67 stainless steel controls (reverse available for grinder)*

Grinding set:

- *completely made of AISI 304 stainless steel*
- *designed for high performance*
- *stainless steel drive pin*
- *tempered steel worm pin*
- *grinding set and mixing arm can be easily disassembled without tools*
- ***exclusive, patented plate detection system on 42***

Dotazione standard:

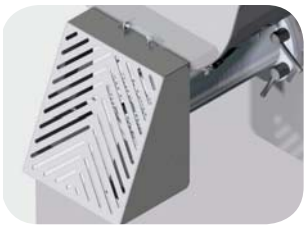
- Coltello e piastra diam. 6 autoaffilanti inox
- Struttura autoportante con ruote inox con freno
- Attrezzo estrazione elica e piastre

Standard accessories:

- *stainless steel self-sharpening knife and 6 mm plate*
- *floor support with stainless steel wheels and brake*
- *worm and plate removing tool*

MASTER 30 Y12

MASTER 60



1. Opzionale: protezione bocca per piastra con foro Ø> 8 mm
Optional: safety device for Ø> 8 mm plates.

2. Opzionale: paraspruzzi
Optional: splash guard

3. Coperchio con sollevamento automatico
Lid with self lifting

4. Sistema comandi Full Control (per Format S-A)
Full Control system (for Format S-A)

Optional disponibili:
- paraspruzzi inox
- protezione bocca interbloccata per piastre con foro > 8 mm
- bocca unger parziale o totale inox

Comandi FULL CONTROL con:
- funzionamento temporizzato
- inversione di marcia temporizzata su pala mescolatore
- possibilità di collegamento accessori quali:
  - pedaliera
  - hamburgatrice semiautomatica Format S
  - hamburgatrice automatica Format A

Optional:
- *stainless steel splash guard*
- *safety device for Ø>8mm plates*
- *stainless steel 1/2 or total unger grinding set*

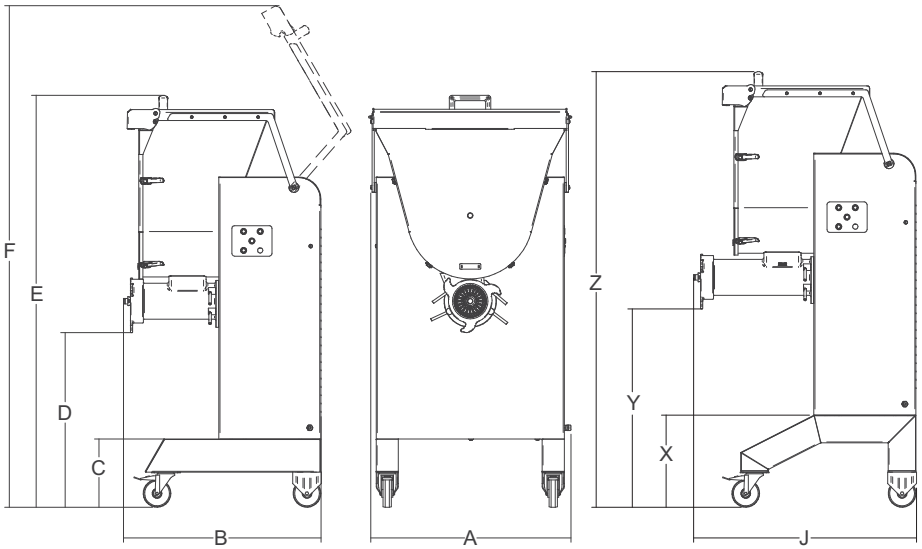
FULL CONTROL:
- *timer function*
- *reverse with timer for meat mixer*
- *optional connections for:*
  - *pedal controls*
  - *Format S - semi-automatic hamburger press attachment*
  - *Format A - automatic hamburger press attachment*

MASTER 90 Y12 CON FORMAT S

MASTER 90 Y12 CON FORMAT A

5. Estrattore piastre
Plates removal tool

Standard 1/2 Unger Unger tot.
o enterprise



MASTER 90 Y12
gambe alte opzionali
optional high legs
X: 333 mm / Y: 717 mm
Z: 1575 mm / J: 806 mm

	Potenza TC TC Power TC Spannung Puissance TC	Potenza IP IP Power IP Leistung Puissance IP	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Capacità vasca Tank capacity Becken Kapazität Capacité cuve	Piastra in dotazione Standard Plate Scheibe Filières	Giri/min. Revolutions Umdrehungen Tours	Prod. oraria Output/h. Leistung/h. Débit/h.	A	B	C	D	E	F	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp	*watt/Hp*		*Kg/lt*	*ø mm*	*r.p.m.*	*kg/h.*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*kg*
Master 30 Y12	2940/4	1102/1,5	230-400V/50Hz	30/42	4,5	TC 200 / IP 30	600-850	644	658	247	589	1243	1477	140	1050x950x1960	165
Master 60	2940/4	1102/1,5	230-400V/50Hz	60/80	4,5	TC 186 / IP 30	850-1000	670	732	247	655	1416	1694	160	1050x950x1960	185
Master 90 Y12 - Hp 5	3675/5	1102/1,5	230-400V/50Hz	90/120	4,5	TC 186 / IP 30	1000-1200	724	714	247	631	1489	1813	191	1050x950x1960	216
Master 90 Y12 - Hp 7	5145/7	1102/1,5	230-400V/50Hz	90/120	4,5	TC 186 / IP 30	1000-1200	724	714	247	631	1489	1813	191	1050x950x1960	216

Potencia TC
Potência TC
Мощность TC мясорубки
TC功率

Potencia IP
Potência IP
Мощность IP мешалки
IP功率

Alimentación
Alimentação
Питание
电源

Capacidad útil tina
Capacidade útil recipiente
Полезный объем емкости
实际容器容量

Placa en dotación
Lâmina em dotação
Решетка
标准孔板

Giros
Giros/min.
Обороты/мин
容积

Producción horaria
Produção/h
Часовая производительность
小时产量

A
B
C
D
E
F

Peso neto
Peso líquido
Вес нетто
净重

Dimensiones embalaje
Dimensões embalagem
Размеры упаковки
包装尺寸

Peso bruto
Peso bruto
Вес брутто
毛重

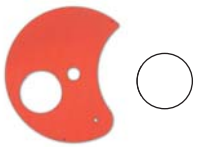
FORMAT

applicazioni hamburgatrici
hamburger presses attachments

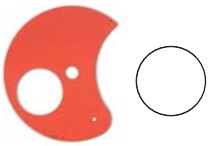
FORMAT M

Applicabile su / *Applicable on:*
COLORADO - BARCELLONA - BARCELLONA ICE - NEVADA - NEVADA ICE

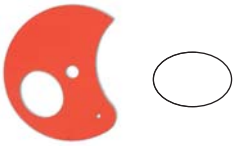
Stampi opzionali
Optionals moulds



Ø 100 mm / gr 140 c.

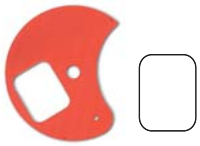


Ø 110 mm / gr 155 c.

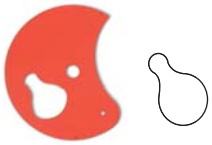


96x115 mm / gr 130 c.

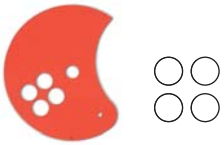
100x100 mm / gr 150 c.



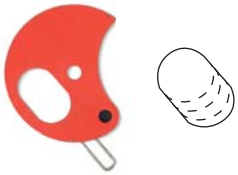
100x125 mm /gr 190 c.



90x117 mm /gr 105 c.



Ø 40 mm /gr 20 (x4) c.



Regolabile 100-200 gr.
da tondo a "ovale"
Adjustable 100-200 gr. - round to oval

FORMAT S

Semiautomatica
Stampo fisso tondo Ø 100 mm

Semi-automatic
Round fixed mould Ø 100 mm

Applicabile su / *Applicable on:*
MONTANA - MASTER

YouTube

FORMAT A

Automatica
Stampo fisso tondo Ø 110 mm

Automatic
Round fixed mould Ø 110 mm

Applicabile su / *Applicable on:*
MONTANA - MASTER

FORMAT S

FORMAT A

IP 10-20 M

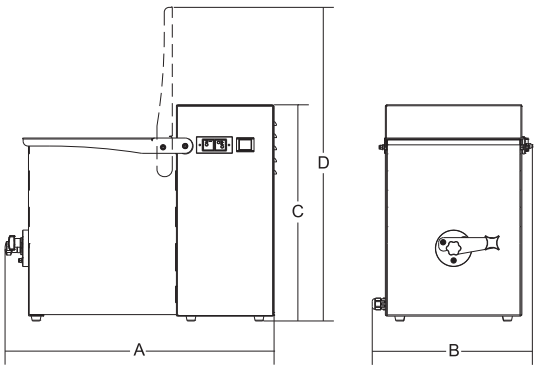
impastatrici per carne
meat mixers

Pratiche e compatte, ideali per piccoli impasti, sia in macelleria che ristorazione.

- Costruzione in acciaio inox Aisi 304.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temprati e rettificati.
- Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio.
- Motori asincroni ventilati IP x5.
- Coperchio con micro di sicurezza.
- Pala in acciaio inox Aisi 304 facilmente rimovibile senza attrezzi.
- Comandi IP54 con inversione.

Practical and compact, ideal for small mixing jobs in butcher shops and restaurants.

- *Made of Aisi 304 stainless steel.*
- *Oil bath gear reducers with hardened and ground helical gears.*
- *Gear protection system with double seal.*
- *IP x5 ventilated, asynchronous motors*
- *Cover with safety micro switch.*
- *Aisi 304 stainless steel blade that is easily removed without tools.*
- *IP54 controls with inversion.*



1. IP 10-20 M

2. Pala facilmente rimovibile
Removable mixing arm

	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Dimensioni vasca Tank dimensions Becken abmessungen Dimensions cuve	Capacità Capacity Kapazität Capacité	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*mm*	*lt/Kg*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*kg*
IP 10 M	180/0,30	230V/50Hz	200x250	14/10	482	260	390	534	18	800x600x520	20,5
IP 20 M	370/0,50	230V/50Hz	270x300	28/20	554	330	445	646	27	720x570x770	49
	Potencia Potência Мощность 功率	Alimentación Alimentação Питание 电源	Dimensiones cuba Dim.tanque Размеры ванны 搅拌桶容积	Capacidad tina Capacidade recipiente Объем емкости 搅拌桶容积	A	B	C	D	Peso neto Peso líquido Вес нетто 净重	Dimensiones embalaje Dimensões embalagem Размеры упаковки 包装尺寸	Peso bruto Peso bruto Вес брутто 毛重

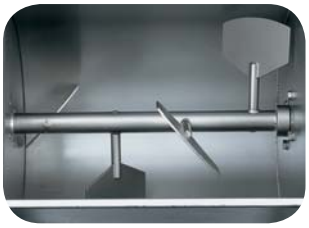
IP 30-50 M 07

impastatrici per carne
meat mixers

IP 50 M 07
Gambe con ruote opzionali
Optional legs with wheels

- Costruzione in acciaio inox Aisi 304.
- Potente motore.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio.
- Coperchio con micro di sicurezza.
- Pala in acciaio inox Aisi 304 facilmente rimovibile senza attrezzi.
- Sportello vasca apribile per rimozione pala e impasto.
- Comandi in acciaio inox IP 67 con inversione.
- **Opzioni:**
  Gambe inox basse, medie e alte con ruote.
  Tramoggia aggiunta ingredienti.

- *Made from AISI 304 stainless steel.*
- *Ventilated motor.*
- *Oil-bath gear box, ground and tempered helical gears.*
- *Gear box with double sealing system.*
- *Safety microswitch on the cover.*
- *Removable AISI 304 stainless steel mixing arm (no tools required).*
- *Front outlet opening for shaft removal and product unload.*
- *Stainless steel IP 67 protection rated controls with reverse.*
- ***Optional:***
  Short, medium, long legs with wheels.
  Feeding tray to add ingredients.



1. IP 30 M 07

2. Comandi IP 67 in acciaio inox
   Stainless steel IP 67

3. IP 50 M 07

4. Opzione tramoggia per aggiunta ingredienti
   Optional feed tray for add ingredients

IP 30 M 07 | **IP 30M 07**

IP 50-120 M-B

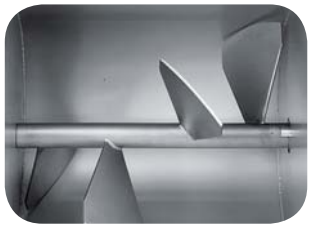
impastatrici per carne
meat mixers

- Costruzione con mobile e ruote in acciaio inox AISI 304.
- Vasca ribaltabile per lo scarico.
- Pale in acciaio inox AISI 304 facilmente rimovibili senza attrezzi.
- Sistema di riduzione a doppio stadio cinghie-ingranaggi.
- Comandi in acciaio inox IP67 con inversione.
- Coperchio con micro di sicurezza.
- Sistema Monopala.
- Semplice ed immediato.
- Ideale anche per impasti duri e insalate.
- Sistema Bipala ideale per carni fresche:
- Veloce mescola grazieall'esclusivo sistema con raschiatore.
- Capacità minima pari a 10%capienza vasca.

- *AISI 304 stainless steel base and castors.*
- *Tilting tank.*
- *Removable AISI 304 stainless steel blades (no tools required).*
- *Belt and gear drive.*
- *IP 67 stainless steel controls with reverse.*
- *Safety microswitch on the cover.*
- *M version (single mixing arm)*
- *Simple and easy to use.*
- *Perfect for hard mix and salad.*
- *B version (one shaft + one scraping blade) perfect for fresh meat mix:*
- *Fast mixing thanks to the exclusive scraping blade.*
- *Minimum loading required: 10% max capacity.*

IP 120

1. IP 50 - IP 120 B



2. IP 50-120 M

3. Comandi IP 67 in acciaio inox
Stainless steel IP 67 controls

USO/*USE*	IMPASTI MOLTO DURI (patate e farina) *VERY HARD MIXTURES (potatoes and weat)*	IMPASTI DURI (carne fresca + addensanti) *HARD MIXTURES (fresh meat + solids)*	IMPASTI MEDI (carne fresca) *MEDIUM MIXTURES (fresh meat)*	IMPASTI LIQUIDI (carne fresca + liquidi) *SOFT MIXTURES (fresh meat + liquids)*	PRODOTTI SECCHI (spezie e polveri) *DRY MIXTURES (powders and spices)*	INSALATE *SALADS*
IP 10/20 M						
IP 30/50 M07						
IP 50 M						
IP 50 B						
IP 50-80 XP BA						
IP 120 M						
IP 120 B						
IP 120-180 XP BA						

Ideale per l'uso
Ideal for the use

Utilizzabile con pala specifica
Usable with recommended shaft

Utilizzabile
Usable for this product

Sconsigliata
Not recommended for this use

IP 50-80-120-180 XP BA

impastatrici per carne
meat mixers

IP 180 XP BA

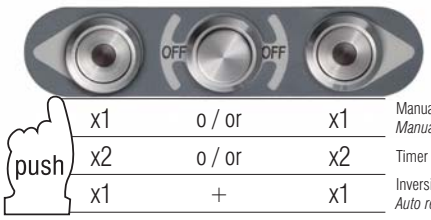
- Moderno design e robusta struttura in AISI 304 a forte spessore.
- Vasca ribaltabile con sistema di blocco automatico e blocco di sicurezza.
- Ruote inox girevoli e con freno (2).
- Sistema classico con 2 alberi affiancati.
- Pale in acciaio inox AISI 304 facilmente rimovibili senza attrezzi.
- Carter con protezione totale della parte riduttori/comandi.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Protezione dai liquidi a doppio paraolio: su vasca e su riduttore.
- Sistema di controllo con comandi in acciaio inox IP 67 di serie:
  - marcia avanti e indietro
  - automatismo con autospegnimento
  - automatismo con inversione
- Coperchio in acciaio inox con micro di sicurezza.
- Carico minimo 40% capienza vasca.
- Ideale anche per impasti duri e insalate.

Opzionale:

- Variatore velocità con inverter.
- Tramoggia aggiunta ingredienti.

1. Ribaltamento vasca
Tank overturn

2. Pale facilmente rimovibili
Removable mixing arms



3. Sistema di controllo
Control system

- *Modern design and strong AISI 304 stainless steel construction*
- *Tilting tank with automatic locking system and safety lock*
- *Stainless steel swivel wheels with lock (2)*
- *Two mixing arms system*
- *Removable AISI 304 stainless steel mixing arms (no tools required)*
- *Total protection of gear box/control panel*
- *Oil-bath gear box, ground and tempered helical gears*
- *Double seal on tank and gear box*
- *Stainless steel IP 67 controls:*
  - *forward and reverse*
  - *auto-off feature*
  - *auto-function with reverse*
- *Stainless steel cover with safety microswitch*
- *Minimum loading required: 40% max capacity*
- *Perfect for hard mix and salad*

Optional:

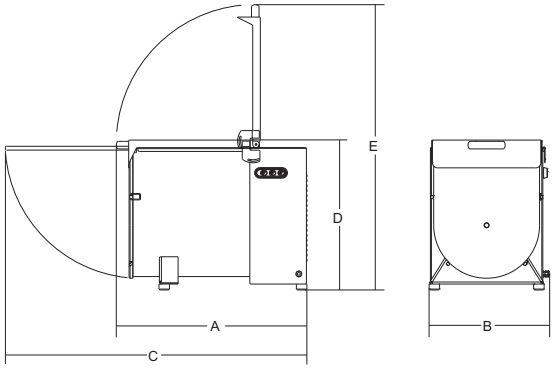
- *Speed control with inverter.*
- *Feeding tray to add ingredients.*

IP 50 XP BA

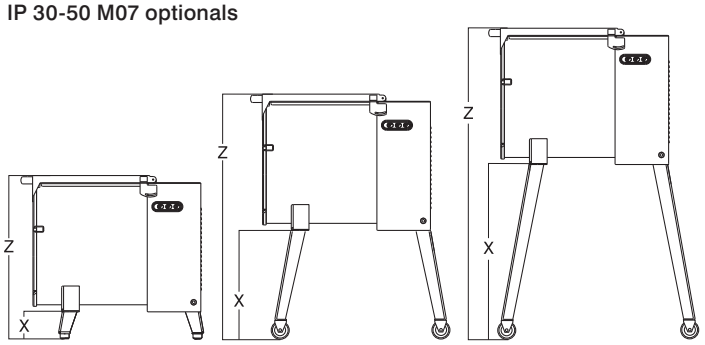
IP 80 XP BA

IP 120 XP BA

IP 30-50 M07



IP 30-50 M07 optionals



Gambe basse con piedino
Short legs with feet

Gambe medie con ruote e freno
Medium legs with wheels and brake

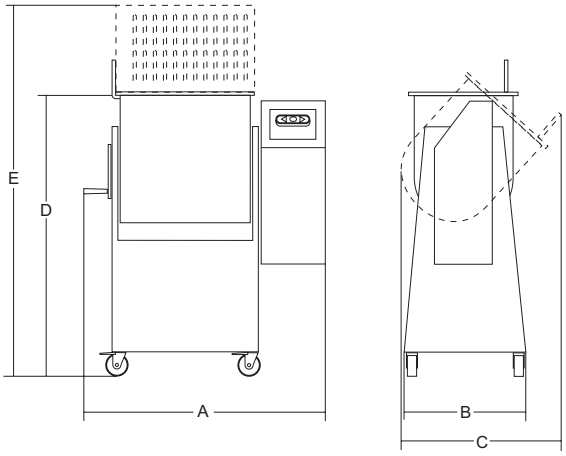
Gambe alte con ruote e freno
Longer legs with wheels and brake

IP 30 M07
X: 150 mm / Z: 650 mm
IP 50 M07
X: 150 mm / Z: 720 mm

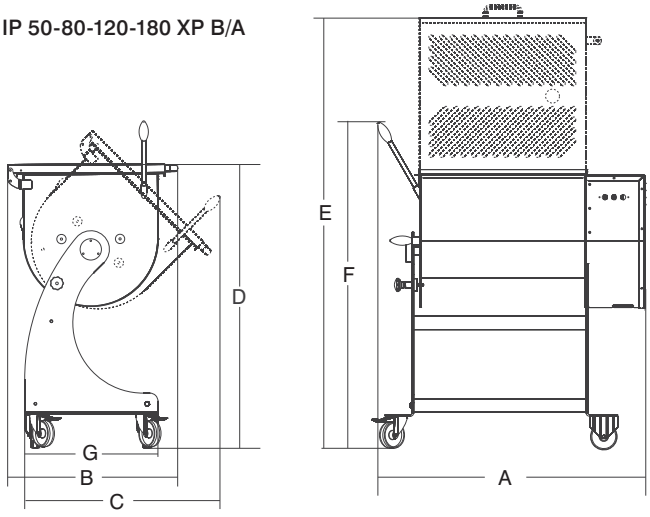
IP 30 M07
X: 440 mm / Z: 940 mm
IP 50 M07
X: 440 mm / Z: 1010 mm

IP 30 M07
X: 610 mm / Z: 1110 mm
IP 50 M07
X: 610 mm / Z: 1180 mm

IP 50-120 M-B



IP 50-80-120-180 XP B/A



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Dim. vasca Tank dimensions Becken abmessungen Dimensions cuve	Capacità Capacity Kapazität Capacité	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	watt/Hp		*mm*	*lt/Kg*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*kg*
IP 30 M 07	1460/2	230-400V/50Hz	300x400	42/30	680	365	1120	530	975	-	-	49	720x570x770	59
IP 50 M 07	1460/2	230-400V/50Hz	410x480	88/50	750	465	1250	595	1120	-	-	59	870x840x760	74
IP 50 M New	1500/2	230-400V/50Hz	400x470	88/50	840	500	750	1075	1280	-	-	96	1200x670x1300	116
IP 50 B	1500/2	230-400V/50Hz	400x470	88/50	840	500	750	1075	1280	-	-	100	1200x670x1300	120
IP 120 M	1850/2,5	230-400V/50Hz	640x500	163/120	1000	500	820	1100	1300	-	-	125	1200x670x1300	145
IP 120 B	1850/2,5	230-400V/50Hz	640x500	163/120	1000	500	820	1100	1300	-	-	125	1200x670x1300	145
IP 50 XP BA	550/0,75 (x2)	230-400V/50Hz	420x500	88/50	810	630	730	1030	1617	1220	500	85	1200x670x1300	105
IP 80 XP BA	550/0,75 (x2)	230-400V/50Hz	620x500	110/80	1000	630	730	1030	1617	1220	500	90	1200x670x1300	110
IP 120 XP BA	735/1 (x2)	230-400V/50Hz	660x550	162/120	1092	700	855	1029	1717	1209	620	138	1450x750x1300	167
IP 180 XP BA	735/1 (x2)	230-400V/50Hz	995x550	250/180	1422	700	855	1029	1717	1209	620	152	1450x750x1300	200
	Potencia Potência Мощность 功率	Alimentación Alimentação Питание 电源	Dimensiones cuba Dim.tanque Размеры ванны 搅拌箱容积	Capacidad tina Capacidade recipiente Объем емкости 搅拌箱容积	A	B	C	D	E	F	G	Peso neto Peso líquido Вес нетто 净重	Dimensiones embalaje Dimensões embalagem Размеры упаковки 包装尺寸	Peso bruto Peso bruto Вес брутто 毛重

IS 8-16 X

Insaccatrici manuali
manual sausage stuffers

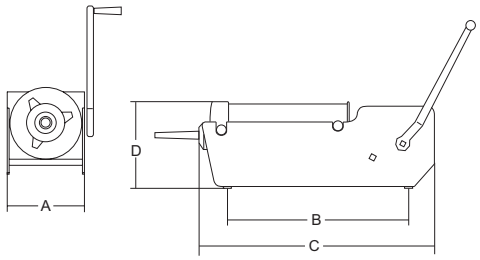
- Corpo e cilindro in acciaio inox AISI 304.
- Robusto cilindro raggiato e con doppia saldatura sul fondello.
- Pistone in nylon alimentare con valvola di sfiato aria.
- Scatola ingranaggi in acciaio zincato.
- Ingranaggi in acciaio temperato e rettificato.
- Scorrimento ingranaggi su 4 cuscinetti ermetici.
- Sistema riduzione a doppia velocità.
- In dotazione: 3 imbuti in nylon alimentare bianco. Morsetto fissaggio.

Opzionale: Cremagliera in acciaio inox.

- *AISI 304 S/S body and cylinder.*
- *Sturdy cyilinder with double welding on the bottom plate.*
- *Nylon pistons with air exhaust valve.*
- *Galvanized steel gear box.*
- *Ground and tempered steel gears.*
- *Gears sliding on 4 sealed bearings.*
- *2 speed gear reducer.*
- *Standard: 3 nylon filling tubes. Fixing clamp.*

Optional: *Stainless steel rack.*

1. Scorrimento su cuscinetti
Running on ball bearings



	Capacità cilindro Cylinder capacity Inhalt Zylinder Capacité Cylindre	Lunghezza cilindro Cylinder length Zylinder lange Longeur cylindre	Diametro cilindro Cylinder diameter Zylinder Durchmesser Diamètre cylindre	Corsa pistone Piston stroke Kolben hob Course piston	Imbuti in dotazione ø int. ø Serie exaust funnels ø Zusatzliche trichter ø Entonnoir en dotation	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	lt	*mm*	*ø mm*	*mm*	*ø mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*kg*
IS 8 X	8	370	165	420	10-18-25	240	190	680	220	24	730x260x250	26
IS 16 X	16	500	200	560	10-18-25	280	190	820	250	31	890x310x280	33
	Capacidad cilindro Capacidade cilindro Ёмкость цилиндра 筒容量	Longitud cilindro Comprimento cilindro Длина цилиндра 筒长度	Diámetro cilindro Diâmetro cilindro Диаметр цилиндра 筒直径	Trayecto pistón Curso pistão Пробег поршня 活塞行程	Embudos en dotación Ø int. Funis em dotação Ø int. Внутр. Ø прилагаемых воронок 配有漏斗	A	B	C	D	Peso neto Pêso líquido Вес нетто 净重	Dimensiones embalaje Dimensões embalagem Размеры упаковки 包装尺寸	Peso bruto Pêso bruto Вес брутто 毛重

2. Ribaltamento cilindro
Cylinder overturn

3. Estrema facilità di pulizia
Very easy to clean

IS 8-16 ARIES - IS 12 ARIES VERT.

insaccatrici manuali - *manual sausage stuffers*

- Corpo e cilindro in acciaio inox AISI 304.
- Robusto cilindro raggiato e con doppia saldatura sul fondello.
- Pistone in nylon alimentare con valvola di sfiato aria.
- Scatola ingranaggi in acciaio zincato.
- Ingranaggi in acciaio temperato e rettificato.
- Scorrimento ingranaggi su 4 cuscinetti ermetici.
- Sistema riduzione a doppia velocità.
- In dotazione: 3 imbuti in nylon alimentare bianco. Morsetto fissaggio. Aries 12 con sistema di blocco cilindro per agevolarne il carico.

Opzionale: Cremagliera in acciaio inox.

- *AISI 304 S/S body and cylinder.*
- *Sturdy cyilinder with double welding on the bottom plate.*
- *Nylon pistons with air exhaust valve.*
- *Galvanized steel gear box.*
- *Ground and tempered steel gears.*
- *Gears sliding on 4 sealed bearings.*
- *2 speed gear reducer.*
- *Standard: 3 nylon filling tubes. Fixing clamp. Aries 12 with easy loading device.*

Optional: *Stainless steel rack.*

IS 12 ARIES VERT.

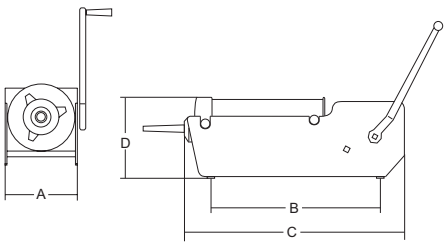
IS 8-16 ARIES

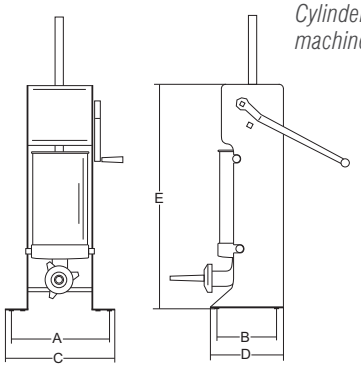
IS 8-16 ARIES
1. Scorrimento su cuscinetti
Running on ball bearings

IS ARIES VERT
2. Sistema antiribaltamento cilindro
Cylinder fixing system

IS ARIES VERT
3. Fermo cilindro
Cylinder lock

IS ARIES VERT
4. Cilindro caricabile direttamente dalla macchina
Cylinder fillable directly from the machine





	Capacità cilindro Cylinder capacity Inhalt Zylinder Capacité Cylindre	Lunghezza cilindro Cylinder length Zylinder länge Longeur cylindre	Diametro cilindro Cylinder diameter Zylinder Durchmesser Diamètre cylindre	Corsa pistone Piston stroke Kolben hob Course piston	Imbuti in dotazione ø int. ø Serie exaust funnels ø Zusätzliche trichter ø Entonnoir en dotation	A	B	C	D	E	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	lt	*mm*	*ø mm*	*mm*	*ø mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*kg*
IS 8 Aries	8	370	165	420	10-18-25	240	190	680	220	-	24	730x260x250	26
IS 16 Aries	16	500	200	560	10-18-25	280	190	820	250	-	31	890x310x280	33
IS 12 Aries vert.	12	380	200	420	10-18-25	400	190	435	260	800	30	670x320x950	32
	Capacidad cilindro Capacidade cilindro Емкость цилиндра 筒容量	Longitud cilindro Comprimento cilindro Длина цилиндра 筒长度	Diámetro cilindro Diâmetro cilindro Диаметр цилиндра 筒直径	Trayecto pistón Curso pistão Пробег поршня 活塞行程	Embudos en dotación Ø int. Funis em dotação Ø int. Внутр. Ø прилагаемых воронок 配有漏斗	A	B	C	D	E	Peso neto Peso líquido Вес нетто 净重	Dimensiones embalaje Dimensões embalagem Размеры упаковки 包装尺寸	Peso bruto Peso bruto Вес брутто 毛重

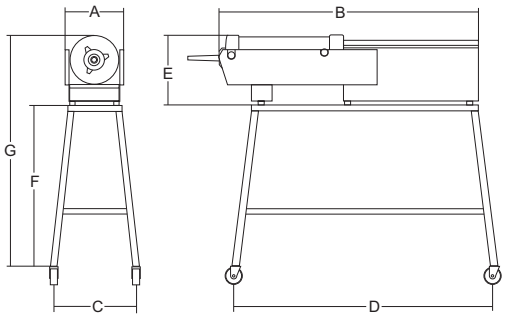
IS 16-30-50 IDR. ORIZ.

Insaccatrici orizzontali
hydraulic sausage stuffers

IS 30 IDR. ORIZ.

1. Ribaltamento cilindro
Cylinder overturn

2. Protezione cilindro e valvole sfiato aria tampone
Cylinder protection and pad exhaust valves



- Macchine insaccatrici di semplice concezione, ma realizzate con materiali e accorgimenti di alta qualità:
- Robusta struttura realizzata in acciaio inox.
- Macchina completamente lavabile mediante spruzzo d'acqua.
- Cilindro in acciaio inox AISI 304 conforme alle recenti norme igienico sanitarie raggiato e senza resto di saldatura interna, per consentire una semplice pulizia.
- Completamente a norme antinfortunistiche con protezione sul cilindro e comando a pedale a bassa tensione.
- Pistoni provvisti d valvole per lo sfiato dell'aria.
- Avanzamento pistone regolabile mediante un pomello.
- Ritorno pistone sempre a velocità massima.
- Completa di imbuti in polietilene di tre differenti misure, a richiesta inox.

- *Machines of simple design, but manufactured with high quality materials and details:*
- *Strong structure made of stainless steel.*
- *Completely cleanable by means of a water sprinkle.*
- *Stainless steel AISI 304 cylinder standing to the newest sanitary-hygienic norms, with no edge inside of it and no weld rests, to semplify the cleaning.*
- *Completely realized standing to the most up to date accidental prevention norms, with protection on cylinder and low tension treadle drive.*
- *Pistons provided with air exaust valve.*
- *Forward feeding adjustable by means of knob.*
- *Backward feeding always at nighest speed.*
- *Complete with three polyethylene funnels of different sizes, stainless steel funnels on request.*

	Potenza Power Spannung Puissance	Capacità cilindro Cylinder capacity Inhalt Zylinder Capacité Cylindre	Lunghezza cilindro Cylinder length Zylinder lange Longeur cylindre	Diametro cilindro Cylinder diameter Zylinder Durchmesser Diamètre cylindre	Corsa pistone Piston stroke Kolben hob Course piston	Velocità min. svuotamento Min. forward speed Langsamste vor. Bewegung Vitesse minimale vidage	Velocità max. svuotamento Max. forward speed Schnellere vor. bewegung Vitesse maximale vidage	Velocità ritorno pistone Backward speed Rückwärts bewegung Vitesse retour piston	Imbuti in dotazione ø int. ø Serie exaust funnels ø Zusatzliche trichter ø Entonnoir en dotation	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt/Hp	*lt*	*mm*	*ø mm*	*mm*				*ø mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*kg*
IS 16 idr. oriz.	520/0,7	16	500	200	520	3' 30"	30"	16"	10-18-25	280	1310	440	1160	360	780	1120	71	1400x460 x550	78
IS 30 idr. oriz.	520/0,7	30	600	260	640	4' 10"	60"	30"	10-18-25	360	1580	440	1010	400	720	1100	111	1620x500 x500	120
IS 50 idr. oriz.	520/0,7	50	600	320	650	5' 40"	60"	30"	10-18-25	420	1650	500	1100	430	670	1100	153	1620x500 x500	174

	Potencia Potência Мощность 功率	Capacidad cilindro Capacidade cilindro Объем цилиндра 筒容量	Longitud cilindro Comprimento cilindro Длина цилиндра 筒长度	Diámetro cilindro Diâmetro cilindro Диаметр цилиндра 筒直径	Trayecto pistón Curso pistão Ход поршня 活塞行程	Velocidad mín. vaciado Velocidade mín.esvaziamento Мин.скорость опорожнивания 最小旋转速度	Velocidad máx. vaciado Velocidade máx. esvaziamento Мак.скорость опорожнивания 最大旋转速度	Velocidad regreso pistón Velocidade retorno pistão Скорость возврата поршня 活塞回转速度	Embudos en dotación Ø int. Ø Funis em dotação Внутр.Ø прилагаемых воронок 配有漏斗	A	B	C	D	E	F	G	Peso neto Pêso liquido Вес нетто 净重	Dimensiones embalaje Dimensões embalagem Размеры упаковки 包装尺寸	Peso bruto Pêso bruto Вес брутто 毛重
	Watt/Hp	*lt*	*mm*	*ø mm*	*mm*				*ø mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*kg*
IS 16 idr. oriz.	520/0,7	16	500	200	520	3' 30"	30"	16"	10-18-25	280	1310	440	1160	360	780	1120	71	1400x460 x550	78
IS 30 idr. oriz.	520/0,7	30	600	260	640	4' 10"	60"	30"	10-18-25	360	1580	440	1010	400	720	1100	111	1620x500 x500	120
IS 50 idr. oriz.	520/0,7	50	600	320	650	5' 40"	60"	30"	10-18-25	420	1650	500	1100	430	670	1100	153	1620x500 x500	174

IS 16 IDR. INOX

IS 50 IDR. INOX

IDRA 15-25-35-50

Insaccatrici verticali

vertical hydraulic sausage stuffers

- Semplici e funzionali, le nuove insaccatrici idrauliche verticali IDRA contano su di un potente impianto idraulico che lavora a 120 Bar di pressione.
- Costruite interamente in acciaio inox, totalmente smontabili per la pulizia senza l'uso di attrezzi, vantano caratteristiche proprie di modelli di classe superiore:
  coperchio e tampone totalmente in acciaio inox;
  guarnizioni al silicone che agiscono all'interno del cilindro per una maggiore tenuta e durata della guarnizione stessa;
  protezione ermetica cilindro oleodinamico;
  stelo pistone in acciaio inox;
  cilindro in acciaio inox, lucidato e ribordato,senza verso obbligato;
  potente e silenzioso motore ventilato a 2.800 giri ad azione immediata;
  ritorno pistone automatico con spegnimento motore;
  comandi 24 V;
  regolatore flusso olio di alta precisione;
  ruote gommate opzionali per la IDRA 15, di serie per la IDRA 25 - 35 - 50;
  serbatoio olio con indicatore di livello.

- *Simple and functional, the new IDRA hydraulic vertical sausage fillers feature a powerful hydraulic system that operates at a pressure of 120 bars.*
- *Manufactured entirely from stainless steel, the machine can be completely disassembled*
  for easy cleaning without requiring tools. It features characteristics typical of higher
  category models:
  fully stainless steel cover and piston;
  silicone gaskets that act inside the cylinder for better seal and longer life of the gasket;
  hermetic protection of the hydraulic cylinder;
  stainless steel piston rod;
  polished and rounded stainless steel cylinder, without obligatory direction;
  powerful and silent ventilated motor operating at 2,800 rpm with immediate action;
  automatic piston return when motor stops;
  24V controls,
  high-precision oil flow controller;
  optional rubber wheels for mod. IDRA15 and standard for mod. IDRA 25-35-50; oil tank with level gauge.

IS 25 IDRA

2. Guarnizione ermetica su cilindro oleodinamico
Hermetic hydraulic piston gasket

3. Azionamento spinta pistone
Piston pushing up

4. Ritorno pistone automatico
Automatic piston return

5. Particolare centralina e comandi
Electric station and controls

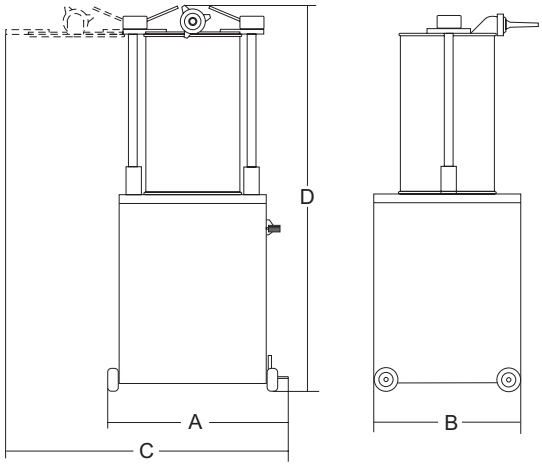
1. Con ruote opzionali
Optional rubber wheels

IS 15 IDRA | IS 35 IDRA | IS 50 IDRA

Opzionali / *Optionals:*

6. Ghiera inox
Bush in stainless steel

7. Imbuti inox (ø 13-16-20-25-28-38)
Funnels in stainless steel (ø 13-16-20-25-28-38)



8. Estrema facilità di pulizia
Very easy to clean

	Potenza Power Spannung Puissance	Capacità cilindro Cylinder capacity Inhalt Zylinder Capacité Cylindre	Lunghezza cilindro Cylinder length Zylinder lange Longeur cylindre	Diametro cilindro Cylinder diameter Zylinder Durchmesser Diamétre cylindre	Corsa pistone Piston stroke Kolben hob Course piston	Velocità min. svuotamento Min. forward speed Langsamere vor. Bewegung Vitesse minimale vidage	Velocità max. svuotamento Max. forward speed Schnellere vor. bewegung Vitesse maximale vidage	Velocità ritorno pistone Backward speed Rückwärts bewegung Vitesse retour piston	Imbuti in dotazione ø int. ø Serie exaust funnels ø Zusätzliche trichter ø Entonnoir en dotation	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt/Hp	*lt*	*mm*	*ø mm*	*mm*				*ø mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*kg*
IS 15 Idra	520/0,7	15	495	200	430	2' 11''	59''	35''	10-18-25	490	370	700	1200	53	720x570 x1380	63
IS 25 Idra	520/0,7	25	460	260	380	2' 02''	51''	32''	10-18-25	565	450	950	1160	91	720x570 x1380	103
IS 35 Idra	520/0,7	35	460	320	380	2' 02''	51''	32''	10-18-25	640	480	1000	1160	101	760x640 x1430	113
IS 50 Idra	520/0,7	55	520	380	440	6'	75''	32''	10-18-25	730	550	1130	1250	145	760x640 x1430	160
	Potencia Potência Мощность 功率	Capacidad cilindro Capacidade cilindro Объем цилиндра 筒容量	Longitud cilindro Comprimento cilindro Длина цилиндра 筒长度	Diámetro cilindro Diâmetro cilindro Диаметр цилиндра 筒直径	Trayecto pistón Curso pistão Шаг поршня 活塞行程	Velocidad mín. vaciado Velocidade mín.esvaziamento Мин.скорость опорожнивания 最小旋转速度	Velocidad máx. vaciado Velocidade máx. esvaziamento Мак.скорость опорожнивания 最大旋转速度	Velocidad regreso pistón Velocidade retorno pistão Скорость возврата поршня 活塞回路速度	Embudos en dotación Ø int. Ø Funis em dotação Внутр.Ø прилагаемых воронок 配有漏斗	A	B	C	D	Peso neto Pêso líquido Вес нетто 净重	Dimensiones embalaje Dimensões embalagem Размеры упаковки 包装尺寸	Peso bruto Pêso bruto Вес брутто 毛重

SO ALLUMINIO

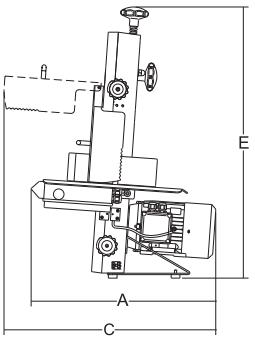
segaossa

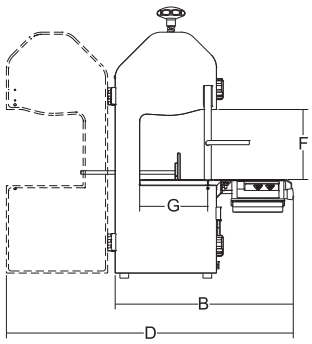
bone saws

- Macchine dalla linea semplice e robusta, sicure e facili all'uso.
- Struttura autoportante realizzata in fusione di alluminio anodizzato, brillante, igienico e anticorrosivo.
- Complete di piano, spinigicarne e porzionatrice in acciaio inox AISI 304.
- Comandi 24V con micro di sicurezza su porta, centralina di controllo rindondante e freno motore (CE).
- Massima semplicità e precisione nella regolazione sia orizzontale che verticale della puleggia superiore.
- Massima aderenza della lama alla puleggia grazie alla lavorazione semicurva delle pulegge e ad una perfetta regolazione.
- Cuscinetti ermetici su puleggia superiore.
- Pulizia facilitata grazie a 2 particolari accorgimenti di costruzione:
- Tutte le parti elettriche sono protette in grado IP x5 o superiore.
- Semplicemente svitando due manopole è possibile asportare lama, puleggia superiore e supporto della puleggia, si presenta così una superficie priva di ingombri.
- Potenti motori asincroni e ventilati a 4 poli protetti con paraolio di tenuta.
- Utilizzano lame temperate da 16 mm per taglio di ossa, congelato e fresco.

- *Simple and sturdy machines that are safe and easy to use.*
- *Stand-alone structure made out of cast anodized aluminium, shiny, hygienic and rustproof.*
- *Features a counter, meat pusher and serving slicer in stainless steel AISI 304.*
- *24V controls with safety micro-switch on door, redundant ECU and motor brake (EC).*
- *Utmost simplicity and accuracy when horizontally and vertically adjusting the upper pulley.*
- *Maximum blade adhesion to the pulley, thanks to the semi-curved shape of the pulleys and ideal adjustment.*
- *Airtight bearings on upper pulley.*
- *Smooth cleaning thanks to 2 special manufacturing details:*
- *All the electrical parts are protected IP x5 or higher.*
- *By simply unscrewing two knobs, you can remove the blade, upper pulley and its support, thereby making for a surface void of any encumbrance.*
- *Powerful asynchronous and ventilated 4-pole motors protected by sealing oil sump.*
- *The machines use tempered 16 mm blades to shred bone, frozen or fresh.*

SO 1650 -1840 F3





	Lunghezza nastro Blade length Bandsaegelänge Longueur lame	Motore Motor Motor Moteur	Puleggia Pulley Riemenscheibe Poulie	Sup. di lavoro Working surface Arbeitstisch Surface de travail	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm	*Hp/r.p.m.*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*kg*
SO 1550 F3	1550	1ph 1/1400 - 3ph 1,5/1400	210	400x420	530	510	606	822	778	215	195	32	720x570x1200	44
SO 1650 F3	1650	1ph 1/1400 - 3ph 1,5/1400	210	430x475	530	600	640	950	915	250	200	39	720x570x1200	51
SO 1840 F3	1840	1ph 1/1400 - 3ph 1,5/1400	250	430x475	530	600	640	950	915	250	240	40	720x570x1200	52

SO 1650 F3

SO 1840 F3

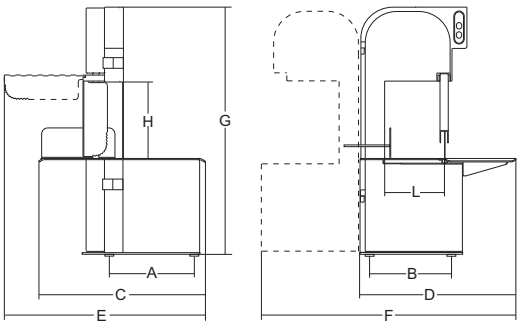
SO BREMEN

segaossa
bone saws

SO 1650 BREMEN

- Macchina dalla linea elegante sicura e facile all'uso.
- Struttura autoportante realizzata in fusione di alluminio anodizzato.
- Carenatura motore, sportello e piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
- Completo di spingitore e porzionatrice.
- Puleggia superiore autotensionante con cuscinetti protetti ermeticamente.
- Comandi 24V con micro di sicurezza su porta, centralina di controllo rindondante e freno motore (CE).
- Massima semplicità e precisione nella regolazione della puleggia, sia in altezza che in inclinazione orizzontale e verticale, che permette la più affidabile aderenza della lama.
- Pulizia facilitata grazie alla superficie interna liscia e anodizzata.
- Potenti motori asincroni e ventilati a 4 poli protetti con paraolio di tenuta.
- Utilizzano lame temperate da 20 mm per taglio di ossa, congelato e fresco.

- *Elegant machine, safe and easy to use.*
- *Stand-alone structure made out of cast anodized aluminium.*
- *Motor covering, door and work counter in stainless steel AISI 304.*
- *Features a pusher and serving slicer.*
- *Self-tensioning upper pulley with hermetically guarded bearings.*
- *24V controls with safety micro-switch on door, redundant ECU and motor brake (EC).*
- *Maximum reliability and accuracy when adjusting the pulley, whether its height or horizontal and vertical tilt, which makes for improved blade adhesion.*
- *Smooth cleaning thanks to the polished and anodized inner surface.*
- *Powerful asynchronous and ventilated 4-pole motors protected by sealing oil sump.*
- *The machines use tempered 20-mm blades to shred bone, frozen or fresh.*



	Lunghezza nastro Blade length Bandsaegeläange Longueur lame	Motore Motor Motor Moteur	Puleggia Pulley Riemenscheibe Poulie	Sup. di lavoro Working surface Arbeitstisch Surface de travail	A	B	C	D	E	F	G	H	L	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm	*Hp/r.p.m.*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*kg*
SO 1650 Bremen	1650	1,5/1400	210	400x500	320	300	500	490	630	810	790	250	200	43,5	720x570x1140	55

Longitud cinta
Comprimento lâmina
Длина лезвия
刀片长度

Motor
Двигатель
电机

Polea
Polia
Шкив
滑轮

Sup. de trabajo
Sup.trabalho
Рабочая поверхность
加工表面

A B C D E F G H L

Peso neto
Peso líquido
Вес нетто
净重

Dimensiones embalaje
Dimensões embalagem
Размеры упаковки
包装尺寸

Peso bruto
Pêso bruto
Вес брутто
毛重

SO BREMEN BASIC

SO INOX

segaossa
bone saws

- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Cassetto raccogliresti interbloccato e accessibile dall'esterno.
- Sportello facilmente rimovibile per agevolare la pulizia.
- Pulegge calibrate costruite in alluminio brillantato.
- Cuscinetti ermetici su puleggia superiore.
- Potenti motori asincroni e ventilati protetti con paraolio di tenuta.
- Comandi 24V con micro di sicurezza su porta e cassetto, centralina di controllo ridondante e freno motore (CE).
- Rapido sblocco puleggia superiore agevola la pulizia e il cambio lama.
- Raschiatori facilmente rimovibili e sostituibili.
- Potenti motori a 6 e 8 poli sviluppano grande forza con poco assorbimento (SO2400 e SO3100)
- Motori monofase con protezione termica di serie.
- Lavabili con spruzzo d'acqua (no alta pressione).
- Comandi in acciaio inox IP 67.
- Utilizzano lame temperate da 16 mm per taglio di ossa, congelato e fresco.

Opzioni:

- Carrello scorrevole.
- Motori veloci per taglio specifico di congelato.
- Puleggia SO1650 inox AISI 304.
- Puleggia SO2400 con bordatura in acciaio inox AISI 304.

- *Made out of stainless steel AISI 304.*
- *Interlocked bone chip tray accessible from outside.*
- *The door can be easily removed for smoother cleaning tasks.*
- *Calibrated pulleys built out of polished aluminium.*
- *Airtight bearings on upper pulley.*
- *Powerful asynchronous and ventilated motors protected by sealing oil sump.*
- *24V controls with safety micro-switch on door and tray, redundant ECU and motor brake (EC).*
- *Quick upper pulley releasing mechanism that makes it easier to clean and change the blade.*
- *Easily removable and replaceable scrapers.*
- *Powerful 6 or 8 pole motors provide great power with little absorption (SO2400 and SO3100)*
- *Single-phase motors with heat guard (standard feature).*
- *Can be cleaned with a water spray (no high pressure).*
- *Controls in stainless steel class IP 67.*
- *The machines use tempered 16 mm blades to shred bone, frozen or fresh.*

Optional accessories:

- *Sliding trolley.*
- *Fast motors to specifically cut frozen products.*
- *S01650 pulley in stainless steel AISI 304.*
- *SO2400 pulley with lining in stainless steel AISI 304.*

SO 3100 INOX

1. Cassetto raccolta scarti facilmente estraibile per la pulizia
Removable wastage tray for easy cleaning.

SO 2020 INOX DA PAVIMENTO | SO 2400 INOX

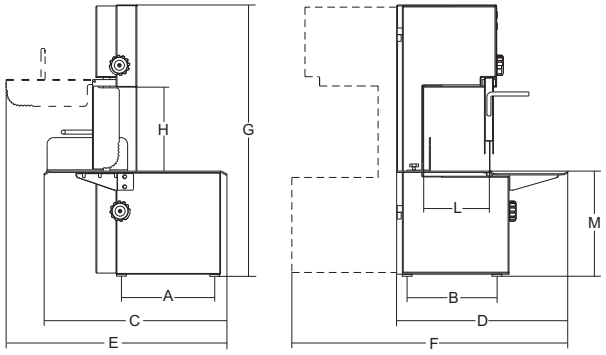
2. Raschiatori lama in materiale plastico alimentare ad innesto rapido. Flangia in materiale plastico alimentare nero a tenuta stagna per protezione motore.
Alimentary plastic blade scraper in quick to insert. Watertight black plastic flange to protect the motor

3. Pulegge superiori ermetiche
Hermetic upper pulleys

4. Piano scorrevole opzionale
Optional sliding table

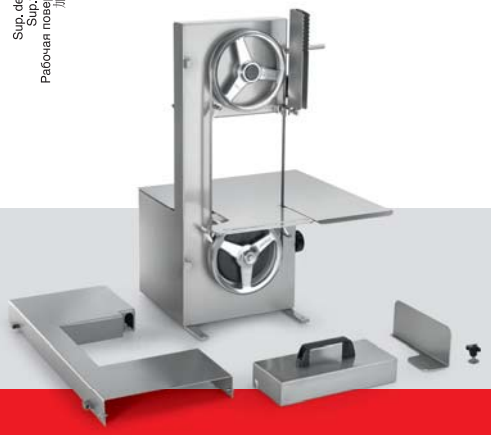
SO 2400 INOX SX

5. Piano scorrevole opzionale ribaltabile
Optional sliding table folding



	Lunghezza nastro Blade length Bandsaegelänge Longueur lame	Motore Motor Motor Moteur	Puleggia Pulley Riemenscheibe Poulie	Sup. di lavoro Working surface Arbeitstisch Surface de travail	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm	*Hp/r.p.m.*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*kg*
SO 1650 INOX	1650	1,5/1400	210	430x545	342	296	545	510	658	840	816	250	197	320	47	570x720x1020	59
SO 2020 INOX	2020	1,5/1400	250	480x600	253	346	568	560	710	930	1030	290	236	363	61	760x640x1430	73
SO 2020 INOX da pavimento	2020	1,5/1400	250	480x600	467	411	568	603	710	930	1650	290	236	980	70	760x640x1750	82
SO 2400 INOX	2400	1,8/700	300	510x710	444	524	715	750	840	1170	1670	350	287	897	100	1050x950x1960	125
SO 3100 INOX	3100	2,5/700	400	795x810	444	624	840	966	950	1485	1900	420	388	947	170	1050x950x1960	195

	Longitud cinta Comprimento lâmina Длина лезвия 刀片长度	Motor Двигатель 电机	Polea Polia Шкив 滑轮	Sup. de trabajo Sup.trabalho Рабочая поверхность 加工表面	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	Peso neto Peso líquido Вес нетто 净重	Dimensiones embalaje Dimensões embalagem Размеры упаковки 包装尺寸	Peso bruto Peso bruto Вес брутто 毛重
SO 1650 INOX																	



6. Tensionamento lama automatico
Automatic blade tensioning

STERILIZZATORI ELETTRICO E A LIQUIDO

sterilizzatori
sterilizers

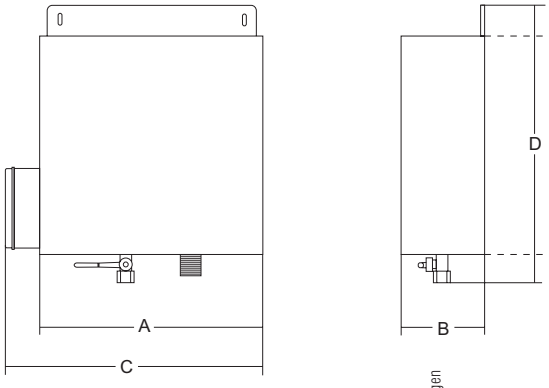
STERILIZZATORE A LIQUIDO:
adatti per il magazzinaggio di ogni tipo di coltello, promuovono un'azione disinfettante per mezzo del liquido TEGO SI.
Realizzato in acciaio inox e coperchio in polietilene HD bianco.

STERILIZZATORE ELETTRICO:
è dotato di attacchi per acqua in entrata e in uscita, con rubinetto di regolazione e scarico per evitare qualsiasi fuoriuscita del liquido.
Temperatura a regolazione costante automatica a 90°C.

THE LIQUID STERILIZER:
is suitable for the storage of any kind of knives which are disinfected by means of TEGO SI liquid. Stainless steel body and HD polyethylene cover.

THE ELECTRIC STERILIZER:
is fit with water inlet and outlet connections which are regulated by 2 cocks to avoid any spill. Automatic temperature regulation at 90°C.

STERILIZZATORE ELETTRICO



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Termostato Thermostat Thermostat Thermostat	Lunghezza max lama coltello Max lenght of the blade of the knife Max Länge der Messerklinge Longueur max lame couteaux	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt		*°C*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*kg*
Sterilizz. a liquido	-	-	-	320	400	135	-	35+360	5	420x510x150	6
Sterilizz. Elettrico coibentato	1500	230V/50Hz	0÷110	270	310	140	390	35+395+70	6,5	420x510x150	7,5

Potencia
Potência
Мощность
功率

Alimentación
Alimentação
Питание
电源

Termóstato
Termóstasto
Термостат
恒温器

Longitud máx. hoja cuchillo
Comprimento máx.lâmina da faca
Макс. длина лезвия ножа
刀片最大长度

A

B

C

D

Peso neto
Pêso líquido
Вес нетто
净重

Dimensiones embalaje
Dimensões embalagem
Размеры упаковки
包装尺寸

Peso bruto
Pêso bruto
Вес брутто
毛重

STERILIZZATORE A LIQUIDO

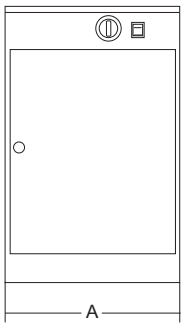
STERILIZZATORI UV

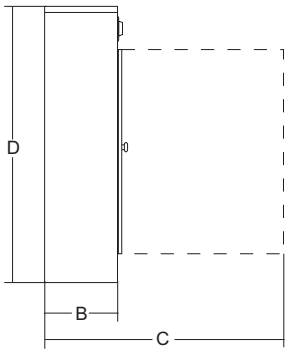
sterilizzatori
sterilizers

STERILIZZATORE UV 24 W

- Costruiti interamente in acciaio inox AISI 430.
- Porta in plexiglass fumè che chiude perfettamente la camera.
- Portacoltelli in plexiglass trasparente totalmente estraibile per una migliore pulizia e consente di sterilizzare i coltelli senza doverli girare
- mod. 24W con esclusiva vaschetta di raccolta gocce, incorporata con il portacoltelli.
- Lampade UV ai vapori di mercurio con protezione in rete metallica
- Microinterruttore di sicurezza che spegne le lampade all'apertura della porta e viceversa alla chiusura.
- Particolare lampada di cortesia per il mod. 24W, che si accende solo se l'interruttore è in posizione "ON" e il timer a "0".

- *Made from AISI430 stainless steel.*
- *Chamber is closed by a smoked plexiglass door.*
- *Removable see-through plexiglass knives holder makes sanitation easier and allows sterilization without having to rotate the knives.*
- *Knives holder with built in drops collecting tray (only on 24W version).*
- *Mercury vapour lamp UV with wire screen protection.*
- *A safety microswitch switches the lamps on when the door is opened and switches them off when it is closed.*
- *The curtesy lamp, on 24W model, turns on only when the switch is "on" and the timer is at "0".*





1. Portacoltelli asportabile su mod. 24 W
Knife storage unit removable for mod. 24 W

	Q.tà lampade e potenza Nr. of lamps and power Nr. Lampen und Spannung Nr. Lampes et puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Assorbimento Absorbition Leistungsaufnahme Puissance absorbée	Timer Timer Schaltuhr Timer	Capienza coltelli Knives capacity Messer Kapazität Capacité couteaux	Lunghezza max lama coltello Max lenght of the blade of the knife Max Länge der Messerklinge Longueur max lame couteau	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt			*min.*	*n.*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*kg*
Steril. UV 16W	n. 1 x 16	230V/50Hz	70 watt ~0,3A	0÷120	15	310	400	140	520	620	9	470x250x700	11
Steril. UV 16W Napoli	n. 1 x 16	230V/50Hz	70 watt ~0,3A	0÷120	15	450	400	140	520	760	10	470x250x820	12
Steril. UV 24W	n. 3 x 8	230V/50Hz	100 watt ~0,5A	0÷120	20	290	400	300	690	620	14,5	470x400x700	16,5

STERILIZZATORE UV NAPOLI 16 W

STERILIZZATORE UV 16 W

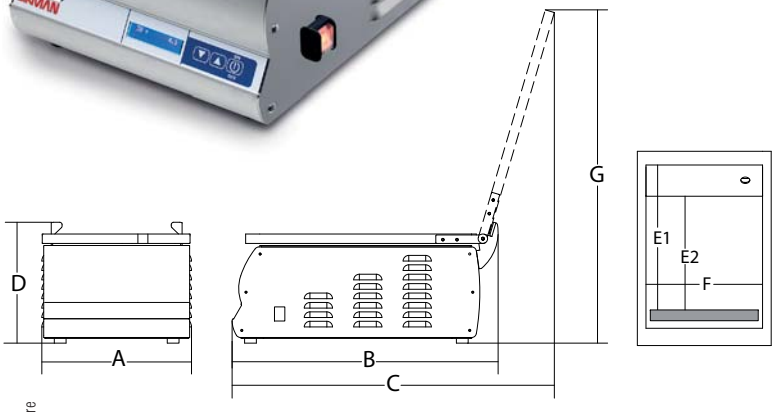
EASYVAC

sottovuoto

packaging machines

- Macchina compatta e veloce, dedicata a piccole porzioni, ideale abbinamento a strumenti di cottura a bassa temperatura tipo Softcooker.
- Facile settaggio del tempo di vuoto e di saldatura.
- Barra saldante facilmente rimovibile.
- Pompa aspirazione Bush.
- Visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo.
- Memorizzazione ultima impostazione.
- Contacicli e contatore utilizzo pompa.
- Preriscaldamento pompa e ciclo pulizia olio
- Messaggio cambio olio.
- Vuoto esterno a tempo.
- Sollevamento coperchio manuale.
- Vasca in acciaio smaltato.

- *A compact and fast machine for small sized products, ideal combined with low temperature cooking instruments like the Softcooker.*
- *Easily settable vacuum and sealing time*
- *Easily removable sealing bar*
- *Bush suction pump.*
- *Display of vacuum percentage and time to countdown*
- *Last setting can be saved in memory*
- *Rev counter and pump meter*
- *Pump preheating and oil cleaning cycle*
- *Change oil message.*
- *Timed external vacuum.*
- *Manual cover lift.*
- *Plastified steel vacuum chamber.*



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Pompa del vuoto Vacuum pump Vacuum pumpe Pompe de vide	Barra saldante Sealing bar Scheissieste Barre de soudre	Dimensioni camera Cavity dimensions Kammergrösse Dimensiones de la chambre	A	B	C	D	E1	E2	F	G	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Kw		*mc/h*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*kg*
Easyvac 25	0,1	230V/50Hz	4	260	270x350 h.75	320	560	685	257	340	263	264	708	30	410x660x295	32

	Potencia Potência Мощность 功率	Alimentación Alimentação Питание 电源	Bomba de vacío Bomba de vácuo Вакуумный насос 真空泵	Barra de soldadura Уплотнительная бара 密封条	Dimensiones de la cavidad Dimensões das cavidades Размеры полости 腔尺寸	A	B	C	D	E1	E2	F	G	Peso neto Peso líquido Вес нетто 净重	Dimensiones embalaje Dimensões embalagem Размеры упаковки 包装尺寸	Peso bruto Peso bruto Вес брутто 毛重

1. Tubo per aspirazione esterna opzionale
Optional tube for external air extraction

EASYVAC 25

EASYVAC 25

EASYVAC 25

SIRMAN
Vacuum by
BUSCH
GAS
MENU
PROG

W8 - W8 EASY

sottovuoto

packaging machines

W8 70 BX TB

- Straordinario design riduce l'ingombro della macchina e migliora la praticità
- Campana a grande sviluppo di volume in plexiglass termoformato di grosso spessore sui mod. 50 e 70, ad iniezione sui mod. 30 e 40
- Barra saldante facilmente rimovibile
- Estrema facilità di pulizia grazie alla perfetta planarità del piano di appoggio prodotto.
- Sollevamento coperchio automatico a mezzo di pistoncini pneumatici.

Sistema di controllo elettronico con:

- selezione 6 lingue
- impostazione tempo saldatura, vuoto e gas con scala 1/10 sec.
- visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo
- 8 programmi memorizzabili a piacere
- programma A = vuoto automatico
- programma X = aspirazione esterna a tempo
- programma XA = aspirazione esterna automatica
- Percentuale vuoto automatico regolabile 50-100%
- segnale di avviso sostituzione olio.
- Protezione termica pompa
- Ciclo di preriscaldamento e pulizia olio
- Contacicli totali
- Contaore utilizzo pompa

Opzionali:

- Impianto per gas inerte (MAP) e soft air
- Stampante termica automatica per data, ora e dati confeziona mento
- Piano regolabile per buste con liquidi
- Piano in polietilene per rialzo e contenimento.
- Tubo per aspirazione esterna
- Vasche GN per aspirazione esterna.

W8 30-40-50-70

- Pompa aspirazione Bush.
- Piano posizionamento prodotto in acciaio inox AISI 304 spessore 5 mm.

W8 30-40-50 S

- Piano posizionamento prodotto smaltato per una facile igiene

W8 30-40 Easy

- "Easy" identifica una scheda comando semplificata, che garantisce comunque tutte le principali funzioni necessarie per un uso professionale e completo.
- Tutte le altre caratteristiche tecniche e funzionali della macchina rimangono le stesse della versione più completa.
- Facile settaggio del tempo di vuoto e di saldatura
- Visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo
- Memorizzazione ultima impostazione
- Contacicli e contaore utilizzo pompa
- Preriscaldamento pompa e ciclo pulizia olio
- Messaggio cambio olio
- Vuoto esterno a tempo
- Non disponibile con stampante o Gas
- Campane ad iniezione con grande sviluppo di volume
- Sollevamento coperchio automatico a mezzo di pistoncini pneumatici
- Barra saldante facilmente rimovibile.

- *Exceptional design to reduce machine size and improve its practicity*
- *Large and wide bell in thermoformed plexigalss on mod. 50 and 70, injection on mod. 30 and 40*
- *Easily removable sealing bar*
- *Extremely easy to clean thanks to a perfectly level product counter.*
- *Automatic cover lift operated by pneumatic pistons.*

Electronic control system featuring:

- *6 selectable languages*
- *Settable sealing, vacuum and gas time on a scale 1-10 sec.*
- *Display of vacuum percentage and time to countdown*
- *8 different settings savable to preference*
- *Setting A = automatic vacuum*
- *Setting A = timed external suction*
- *Setting XA = automatic external suction*
- *Adjustable automatic vacuum percentage: 50-100%*
- *oil change warning light.*
- *Thermal pump guard*

W8 30 EASY DS

W8 30 BX

W8 40 DX + GAS + SOFT AIR

1. Controllo elettronico semplice ed intuitivo
User-friendly, intuitive operation

2. Sistema sospensione coperchio ammortizzato
Cushion-hinged lid

3. Stampante integrata opzionale
Optional integrated printer

4. Opzione gas inerte e soft air (escluse le EASY)
Inert gas system and soft air option (not available on EASY)

5. Barra saldante standard
Standard sealing bar

6. Doppia barra saldante W8 50 DB
Double sealing bar W8 50 DB

7. Tripla barra saldante W8 70 TB
Triple sealing bar W8 70 TB

8. Estrema facilità di pulizia
Easy cleaning

- *Oil preheat and cleaning cycle*
- *Total rev counter*
- *Pump meter*

Optional accessories:

- *Inert gas system (MAP) and soft air*
- *Automatic thermal printer by date, time and packing specifications*
- *Adjustable surface for liquid bags*
- *Counter in polyethylene for lifting and containment.*
- *Hose for external suction*
- *GN tanks for external suction.*

W8 30-40-50-70

- *Bush suction pump.*
- *5 mm thick, AISI 304 stainless steel, easy to clean plain vacuum chamber.*

W8 30-40-50 S

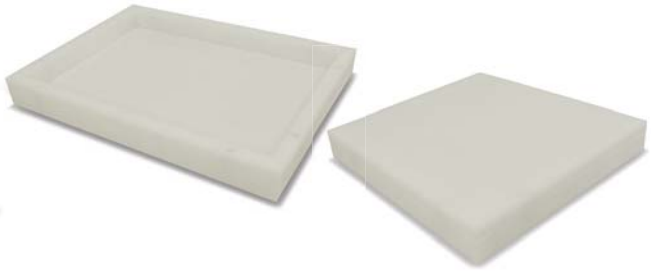
- *Glazed product holding surface for an easy hygiene*

W8 30-40 Easy

- *"Easy" identifies a simplified control board that provides all the main functions necessary for a complete professional use.*
- *All the other technical and functional specifications of the machine are the same as in the amplified version.*
- *Easy vacuum and sealing time setting.*
- *Display of vacuum percentage and time to countdown.*
- *Last setting saved in memory.*
- *Rev counter and pump meter.*
- *Pump preheating and oil cleaning cycle.*
- *Oil change message.*
- *Timed external vacuum.*
- *Not available with printer or Gas.*
- *Large injection bells.*
- *Automatic cover lift operated by pneumatic pistons.*
- *Easily removable sealing bar.*

9. Cavalletto alluminio per W8 50 - opzionale con e senza ruote - mm 586x564 h.757
Aluminium table base for W8 50 - optional with and without wheels - mm 586x564 h.757

10. Piano regolabile per liquidi opzionale
Optional adjustable insert plate for liquids



11. Piano in polietilene per rialzo e contenimento opzionale
Optional polyethylene plate for containment and upward

12. Tubo per aspirazione esterna opzionale
Optional tube for external air extraction

13. Contenitori Gastro 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150)
Gastro trays 1/1 - 1/2 - 1/3 (h.100/150)

14. Facile manutenibilità
Easy access for service

Buste per sottovuoto lisce *µm* 95
Vacuum bags smooth µm 95

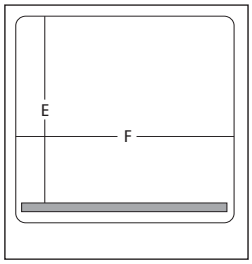
cm 17x25
cm 20x30
cm 25x35
cm 30x40
cm 35x45
cm 40x50

Buste per sottovuoto goffrate *µm* 90
Vacuum bags embossed µm 90

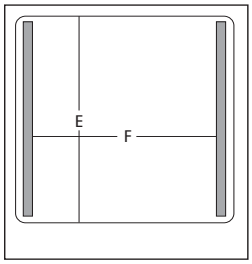
cm 20x30
cm 25x35
cm 30x40
cm 35x45
cm 40x50

Buste per cottura sottovuoto *µm* 80
Cooking vacuum bags µm 80

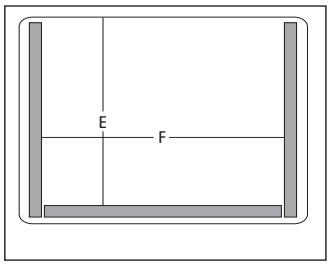
cm 15x20
cm 20x30
cm 25x35
cm 30x40



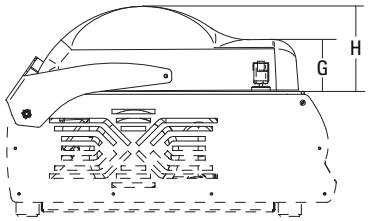
W8 30-40-50



W8 50DB



W8 70TB

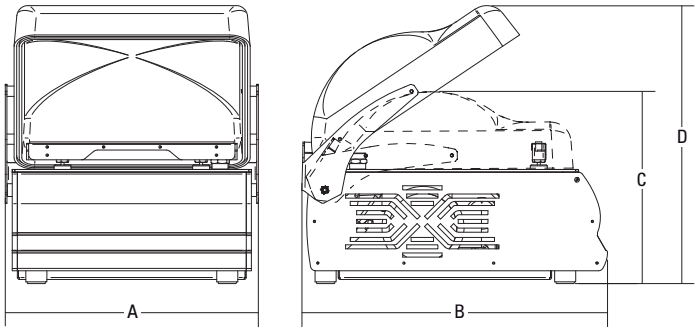


IDENTIFICAZIONE MODELLI

D = Pompa DVP
B = Pompa Busch
X = piano appoggio inox 5 mm
S = piano appoggio smaltato 5 mm
12 = pompa aspirazione 12 mc
DB = doppia barra saldante
TB = tripla barra saldante

MODELS IDENTIFICATION

D = DVP suction pump
B = Bush suction pump
X = s/steel surface
S = glazed surface
12 = Pump out stantard 12 mc
DB = Double sealing bar
TB = Triple sealing bar



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Pompa del vuoto Vacuum pump Vacuum pumpe Pompe de vide	Barra saldante Sealing bar Schleissleste Barre de souder	Dimensioni camera Cavity dimensions Kammergrösse Dimensiones de la chambre	A	B	C	D	E	F	G	H	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Kw		*mc/h*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*kg*
W8 30 Easy DS	0,35	230V/50Hz	8	310	340x360 h.150	402	525	370	480	334	340	85	160	38	720x570x770	48
W8 30 Easy DX	0,35	230V/50Hz	8	310	340x360 h.150	402	525	370	480	334	340	85	160	38	720x570x770	48
W8 30 Easy BX	0,35	230V/50Hz	8	310	340x360 h.150	402	525	370	480	334	340	85	160	38	720x570x770	48
W8 30 Easy DX 12	0,35	230V/50Hz	12	310	340x360 h.150	402	525	370	480	334	340	85	160	38	720x570x770	48
W8 30 DS	0,35	230V/50Hz	8	310	340x360 h.150	402	525	370	480	334	340	85	160	38	720x570x770	48
W8 30 DX	0,35	230V/50Hz	8	310	340x360 h.150	402	525	370	480	334	340	85	160	38	720x570x770	48
W8 30 BX	0,35	230V/50Hz	8	310	340x360 h.150	402	525	370	480	334	340	85	160	38	720x570x770	48
W8 30 DX 12	0,45	230V/50Hz	12	310	340x360 h.150	402	525	370	480	334	340	85	160	38	720x570x770	48
W8 40 Easy DS 12	0,45	230V/50Hz	12	410	430x410 h.160	493	585	370	480	334	430	85	170	54	760x640x770	66
W8 40 Easy DX 12	0,45	230V/50Hz	12	410	430x410 h.160	493	585	370	480	334	430	85	170	54	760x640x770	66
W8 40 Easy DS	0,75	230V/50Hz	21	410	430x410 h.160	493	585	370	480	334	430	85	170	56	760x640x770	66
W8 40 Easy DX	0,75	230V/50Hz	21	410	430x410 h.160	493	585	370	480	334	430	85	170	56	760x640x770	66
W8 40 Easy BX	0,75	230V/50Hz	21	410	430x410 h.160	493	585	370	480	334	430	85	170	56	760x640x770	66
W8 40 DS	0,75	230V/50Hz	21	410	430x410 h.160	493	585	370	542	390	430	85	170	56	760x640x770	66
W8 40 DX	0,75	230V/50Hz	21	410	430x410 h.160	493	585	370	542	390	430	85	170	56	760x640x770	66
W8 40 BX	0,75	230V/50Hz	21	410	430x410 h.160	493	585	370	542	390	430	85	170	56	760x640x770	66
W8 50 DS	0,75	230V/50Hz	21	510	545x460 h.190	609	640	420	605	430	540	90	210	70	840x870x750	86
W8 50 DX	0,75	230V/50Hz	21	510	545x460 h.190	609	640	420	605	430	540	90	210	70	840x870x750	86
W8 50 BX	0,75	230V/50Hz	21	510	545x460 h.190	609	640	420	605	430	540	90	210	70	840x870x750	86
W8 50 DX DB	0,75	230V/50Hz	21	410x2	545x460 h.190	609	640	420	605	424	428	90	210	75	840x870x750	87
W8 50 BX DB	0,75	230V/50Hz	21	410x2	545x460 h.190	609	640	420	605	424	428	90	210	75	840x870x750	87
W8 70 DX 40 TB	1,1	400V/50Hz	40	640x1 / 410x2	780x490 h.190	860	860	520	670	424	660	90	210	115	-	-
W8 70 BX 40 TB	1,1	400V/50Hz	40	640x1 / 410x2	780x490 h.190	860	860	520	670	424	660	90	210	115	-	-
	Potencia Potência Мощность 功率	Alimentación Alimentação Питание 电源	Bomba de vacio Bomba de vácuo Вакуумный насос 真空泵	Barra de soldadura Уплотнительная бара 密封条	Dimensiones de la cavidad Dimensões das cavidades Размеры полости 腔尺寸	A	B	C	D	E	F	G	H	Peso neto Pêso liquido Вес нетто 净重	Dimensiones embalaje Dimensões embalagem Размеры упаковки 包装尺寸	Peso bruto Peso bruto Вес брутто 毛重

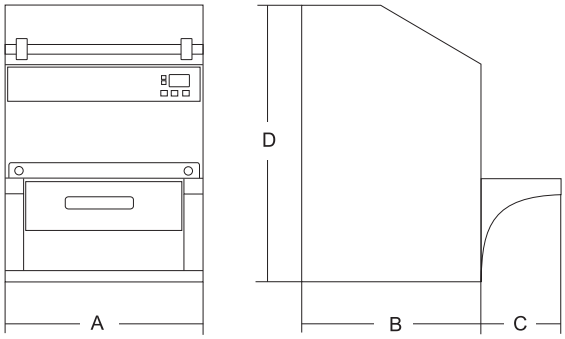
SIGIX

sigilla vaschette
thermosealers

SIGIX 38

- Struttura in acciaio inox.
- Vaschetta realizzabile anche su specifica del cliente.
- Cassetto estraibile totalmente.
- Piastra saldante movimentata elettricamente guidata su
- 4 punti per una saldatura omogenea in tutta la superficie.
- Possibile saldare anche vaschette molto alte per rosticceria, ecc.
- Dispositivo di regolazione del tempo di saldatura.
- Sensore di posizionamento del cassetto per la saldatura automatica.
- Taglio automatico del film.
- Magnete ad alta potenza per il bloccaggio e trascinamento del film.
- Accumulo del film e rullo motorizzato per garantire una costante alimentazione del film.

- *Stainless steel frame.*
- *Custom cavity moulds available at request.*
- *Fully removable drawer.*
- *The automatic sealing plate sliding on 4 rods provides a perfect and even sealing.*
- *Deep trays can also be used.*
- *Electronic sealing timer.*
- *Drawer positioning sensor allows for the automatic sealing.*
- *Automatic film cut-out control.*
- *The high-precision magnet allows for a perfect film handling.*
- *Machine: consistent and continuous feed film powered by a motorized drum.*



	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebspannung Alimentation	Rotoli film Max. film roll Folienrollen max Max. bobine film	Dimensioni max vaschetta Trays max dimensions Tabletts max Abmessungen Max Plateaux dimensions	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	Watt		*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*kg*
Sigix 38	1350	230V/50Hz	ø 200x380	370x280 h.100	500	385	153	467	51	720x570x770	61
	Potencia Potência Мощность 功率	Alimentación Alimentação Питание 电源	Rollos película Bobina película Рулон пленки макс. 薄膜卷	Dimensiones máx Bandejas Max dimensões Bandejas Размеры Лотки Макс 托盘最大尺寸	A	B	C	D	Peso neto Peso líquido Вес нетто 净重	Dimensiones embalaje Dimensões embalagem Размеры упаковки 包装尺寸	Peso bruto Peso bruto Вес брутто 毛重

1. Cassetto totalmente estraibile
Fully removable drawer

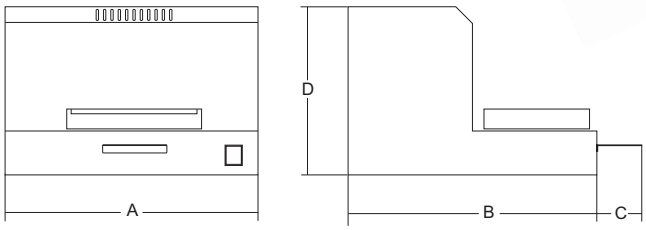
DISPENSER

dispenser
shrink wrappers

51 M

- Ideati per il confezionamento di alimenti come carne, formaggio, pasta, frutta e verdura freschi; i dispenser offrono un servizio veloce e igienico nei supermercati, macellerie e gastronomie in genere, dove il commercio di prodotti freschi richiede un confezionamento giornaliero veloce e sicuro.
- Struttura in acciaio inox.
- Rulli e astine in alluminio anodizzato.
- Taglio del film per mezzo di un filo caldo a bassa tensione per i modelli 40M, 50M2 e 51M.
- Profilo teflonato per il modello 51MB (non provoca fumo).

- *Designed for packing meat, cheese, pasta, fruits and vegetables; our wrapping machines offer a fast hygeninc service for supermarkets, butcher's, delicatessens and wherever fresh products retail needs a quick and safe daily packaging.*
- *Stainless steel body.*
- *Anodized aluminium rollers and rods.*
- *Film cutting by means of a low-voltage heated wire (versions: 40M, 50M2 and 51M)*
- *51MB version with teflon coated section. (do not smoke).*



1. Particolare filo caldo
Heated cutting tread

2. Profilo teflonato
Teflon-coated section

	Taglio film Film cutting Folieschnitt Coupe de la pellicule	Potenza Power Spannung Puissance	Alimentazione Power source Betriebsspannung Alimentation	Rotoli film Max. film roll Folienrollen max Max. bobine film	Piano riscaldante Heating surface Heizfläche Plateau chauffant	A	B	C	D	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
		Watt		mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	mm	kg
40M	1)	115	230V/50Hz	400	290x165	465	500	125	290	12,5	580x600x370	14
50M2	1)	115	230V/50Hz	500	290x165	590	500	125	290	14	650x580x370	15,5
51M	1)	115	230V/50Hz	500	300x175	590	720	130	185	14,5	780x670x270	16
51MB	2)	190	230V/50Hz	500	300x175	590	720	130	185	14,5	780x670x270	16
	Corta Película Corte da película резка пленки 薄膜切断	Potencia Potência Мощность 功率	Alimentación Alimentação Питание 电源	Rollos película Bobina película Рулон пленки макс. 薄膜卷	Plano calentador Superficie de aquecimento Подогреваемая поверхность 加热表面	A	B	C	D	Peso neto Peso líquido Вес нетто 净重	Dimensiones embalaje Dimensões embalagem Размеры упаковки 包装尺寸	Peso bruto Peso bruto Вес брутто 毛重

51 MB

50 M2

40 M

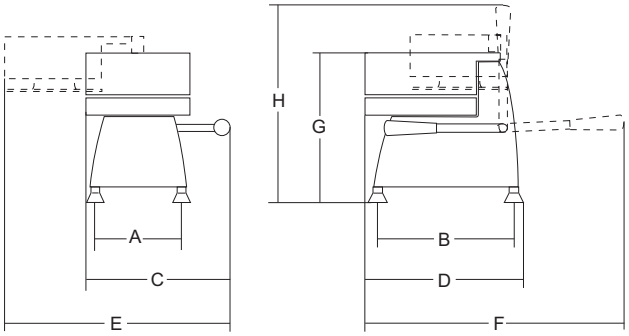
SA

hamburgatrici
hamburger presses

- Hamburgatrici caratterizzate da una forma arrotondata semplice e compatta.
- Realizzate in lega di alluminio anodizzato.
- Contenitore porta cellophane incorporato pronto per l'uso.
- Piedini in gomma.

- *Simple and compact patty press with rounded design.*
- *Made from anodized aluminium alloy.*
- *Built-in sheets holder.*
- *Rubber feet.*

SA 150-180



	Diametro stampo Diameter mould Durchmesser form Diamètre étampe	A	B	C	D	E	F	G	H	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*kg*
SA 100	100	140	230	255	270	310	380	260	320	4,5	280x300x300	5,5
SA 130	130	140	250	260	310	360	460	275	360	6	400x430x370	7
SA 150	150	140	260	260	330	380	460	275	360	6,5	400x430x370	7,5
SA 180	180	140	260	265	330	430	500	275	360	7	400x430x370	8

Diámetro molde
Diâmetro molde
Диаметр штампа
磨具直径

A B C D E F G H

Peso neto
Pêso líquido
Вес нетто
净重

Dimensiones embalaje
Dimensões embalagem
Размеры упаковки
包装尺寸

Peso bruto
Pêso bruto
Вес брутто
毛重

SA 130

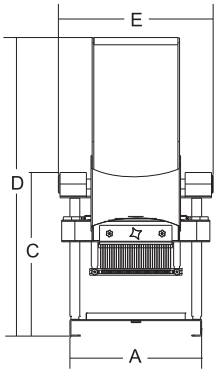
SA 100

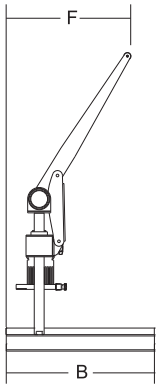
T-REX

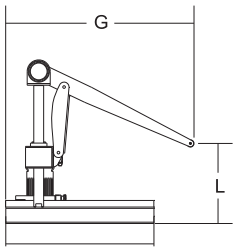
inteneritrice manuale
manual tenderiser

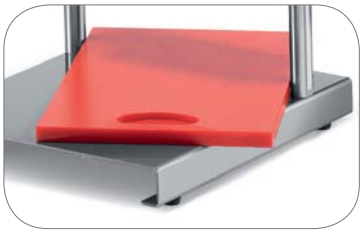
- Tutti i particolari solo in acciaio inox.
- Molle di ritorno totalmente protette da sporco e liquidi.
- Facile smontaggio e pulizia del gruppo coltelli.
- Piano in polietilene con movimento libero.
- Scorrimento con cuscinetti lineari protetti da paraolio.
- Scorrimento su aste inox 304 rettificate.

- *Stainless steel body and details.*
- *Totally covered springs protected from dirt and liquids.*
- *Quick blade disassembling for easy cleaning.*
- *Mobile polyethylene cutting board.*
- *Linear bearings sliding protected by oil seal.*
- *Sliding on s/s aisi 304 grinded shafts.*









1. Piano in polietilene con movimento libero
Mobile polyethylene cutting board

	Altezza max di lavoro Working height max Max Höhe der Arbeit Hauteur max de travail	Piano di lavoro Working plate Arbeitsplatte Surface de travail	Lame Blades Klingen Lames	A	B	C	D	E	F	G	L	Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net	Dimensioni imballo Shipping Verpack. abmessungen Dim. emballage	Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut
	mm	*mm*	*n.*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*mm*	*Kg*	*mm*	*kg*
T-REX	120	300x450	32	400	450	497	907	470	378	572	243	25	720x770x570	35
	Altura Máxima de Trabajo Altura máxima de trabalho Рабочая высота макс 最大工作高度	Plano de Trabajo Trabalhar chapa рабочая пластина 工作板	Cuchillas Lâminas Кол-во лезвий 刀片	A	B	C	D	E	F	G	L	Peso neto Peso líquido Вес нетто 净重	Dimensiones embalaje Dimensões embalagem Размеры упаковки 包装尺寸	Peso bruto Peso bruto Вес брутто 毛重

CEPPI - TAVOLI - PIANI

chopping blocks-working tables-working surfaces

1. Tavoli
Tables

- Adatti per la lavorazione di carne, pesce, verdure e di tutti gli alimenti in genere, sono indispensabili nelle macellerie, nelle pescherie, nei salumifici, nelle industrie alimentari e nelle cucine di alberghi e ristoranti.
- Piani in polietilene HD non assorbono, sono antibatterici e facilmente lavabili.
- Non deteriorano il filo dei coltelli.
- Tavoli con strutture in tubo di alluminio anodizzato mm 50x50 rinforzate internamente con acciaio zincato per una maggiore stabilità e robustezza.
- Disponibili sia nelle versioni standard che su misura e con sottopiani opzionali, sono facilmente montabili e smontabili per un minimo ingombro di spedizione.

- *Suitable for processing meat, fish, vegetables and any kind of products. Cutting boards are essential in butchers', fishmongers', meat processing factories, food processing industries, hotel and restaurant kitchens.*
- *HD polyethylene cutting boards are non-absorbent, antibacterial and easy to clean.*
- *Knives are not damaged.*
- *Working table frame is made from anodized aluminium tubes (50X50 mm) reinforced with galvanized steel for a better stability and sturdiness.*
- *Available both standard or cut to size, with or without base shelf.*
- *Tables can be easily assembled and disassembled for minimum shipping dimensions.*

2. CEPPI IN POLIETILENE
Polyethylene chopping blocks

4. Pesce - *Fish*
5. Pollo - *Chicken*
6. Verdure - *Vegetables*
7. Carne - *Meat*
8. Carne di cavallo - *Horsemeat*

3. PIANI IN POLIETILENE CON LISTELLO
Polyethylene sheet

MACINATO